

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

Françoise et Derys BOUCHER

Beaux Fruits d'Autrefois



journal d'un passionné

Rustica
ÉDITIONS

Françoise et Denys Boucher

Beaux Fruits d'Autrefois

Éditions Rustica

*A notre ami Christian,
et à tous ceux qui œuvrent
à la sauvegarde de notre patrimoine fruitier*

© 1993, Éditions Rustica, Paris
ISBN : 2-84038-036-6
Dépôt légal : septembre 1993
N° d'éditeur : 48027

Avant-propos

Vergers immaculés du printemps, vergers incandescents de l'automne, vergers de nos souvenirs d'enfance. Par les portes entrouvertes on pouvait apercevoir les trésors que recélaient les jardins, grands arbres ployant sous les fruits, espaliers soignés avec tendresse par quelque vieil homme attentif, cordons bien alignés cernant les plates-bandes et, au-delà du village, un monde plein de pommiers dans des prairies heureuses : la France était un immense verger familial. Ces vocables récents, productivité, uniformité étaient inconnus, incongrus pourrait-on dire.

Notre vie s'est construite loin, très loin de cet univers, l'immeuble, l'asphalte et le supermarché ont remplacé la maison, le chemin herbu, l'épicerie du village. Puis, un jour, la saveur acidulée de la pomme d'octobre ramassée dans l'herbe figée par la gelée blanche, la douceur légèrement écœurante de la prune chauffée au soleil, les paniers de cerises si difficiles à remplir car, pour deux cueillies, trois étaient croquées, et nos lèvres ourlées de rouge sombre racontaient nos larcins, tous ces souvenirs sont remontés à nos mémoires, ils sont devenus envahissants, lancinants. Nous avons repris le chemin du verger, nos journées sont faites d'un bonheur tranquille, passées autour des arbres, et nous avons renoué avec ceux qui maintiennent autant qu'ils le peuvent ce patrimoine :

Françoise et Denys Boucher

Janvier

*Le plus beau ciel, le ciel d'hiver, tout enchanté
De silence, où, groupés dans la blanche clarté,
Les arbres, les clochers, les maisons, les étangs,
Sont comme des cristaux dans le froid transparent.*

Henri Thomas

6 janvier

L'année a débuté sous la pluie et les bourrasques de vent jettent leurs paquets d'eau contre les vitres. Les nuages du monde entier se sont donné rendez-vous sur notre terre.

7 janvier

La Sainte-Mélanie
De la pluie ne veut mie.

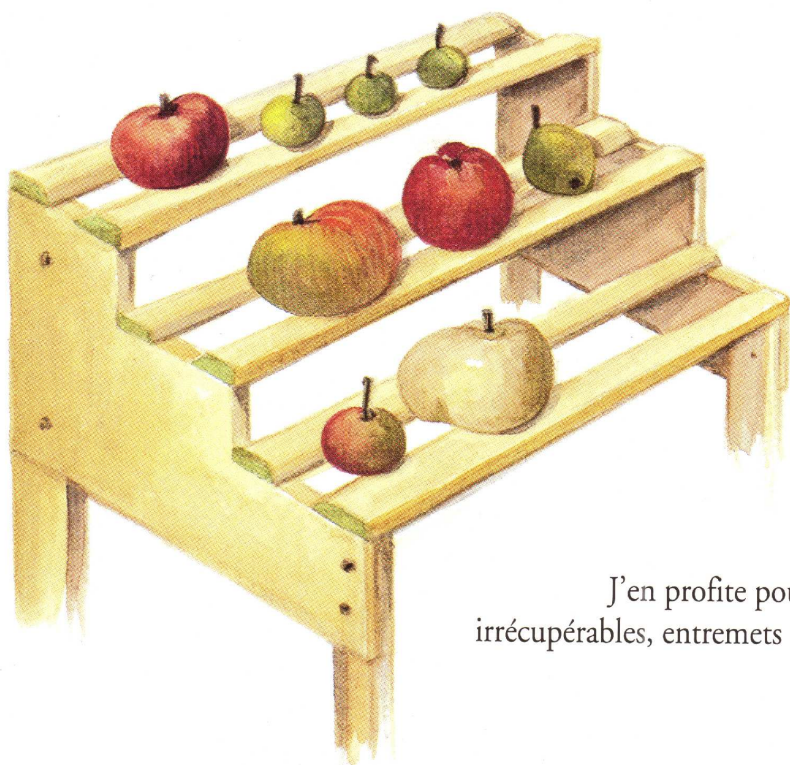
Que n'est-elle entendue !

10 janvier

Tous les trois ou quatre jours, je me rends au fruitier. Je l'ai installé dans la grange : murs épais contre le grand froid, peu d'aération et demi-obscurité. Les fruits y sont installés, suffisamment espacés, posés sur des clayettes fabriquées à cet usage.

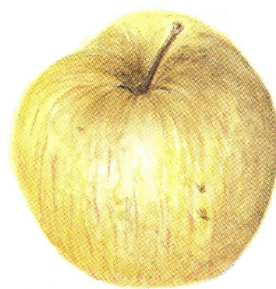
Je choisis pour la table les toutes dernières *Comtesse de Paris*, très bonnes poires d'hiver, puis des *Reinette Blanche du Canada*.

J'en profite pour trier les fruits abîmés : compost pour les irrécupérables, entremets et compotes pour les autres.



12 janvier

La pluie tombe à longues aiguillées. Elle nous garde à l'intérieur. C'est le temps de la pomologie, du dessin. La petite reinette posée sur la table a encore la peau lisse et soyeuse, mais bientôt le temps la fripera.



15 janvier

*A la Saint-Maur
Tout est mort.*

Nous sommes enfoncés dans le plus profond des états de latence.

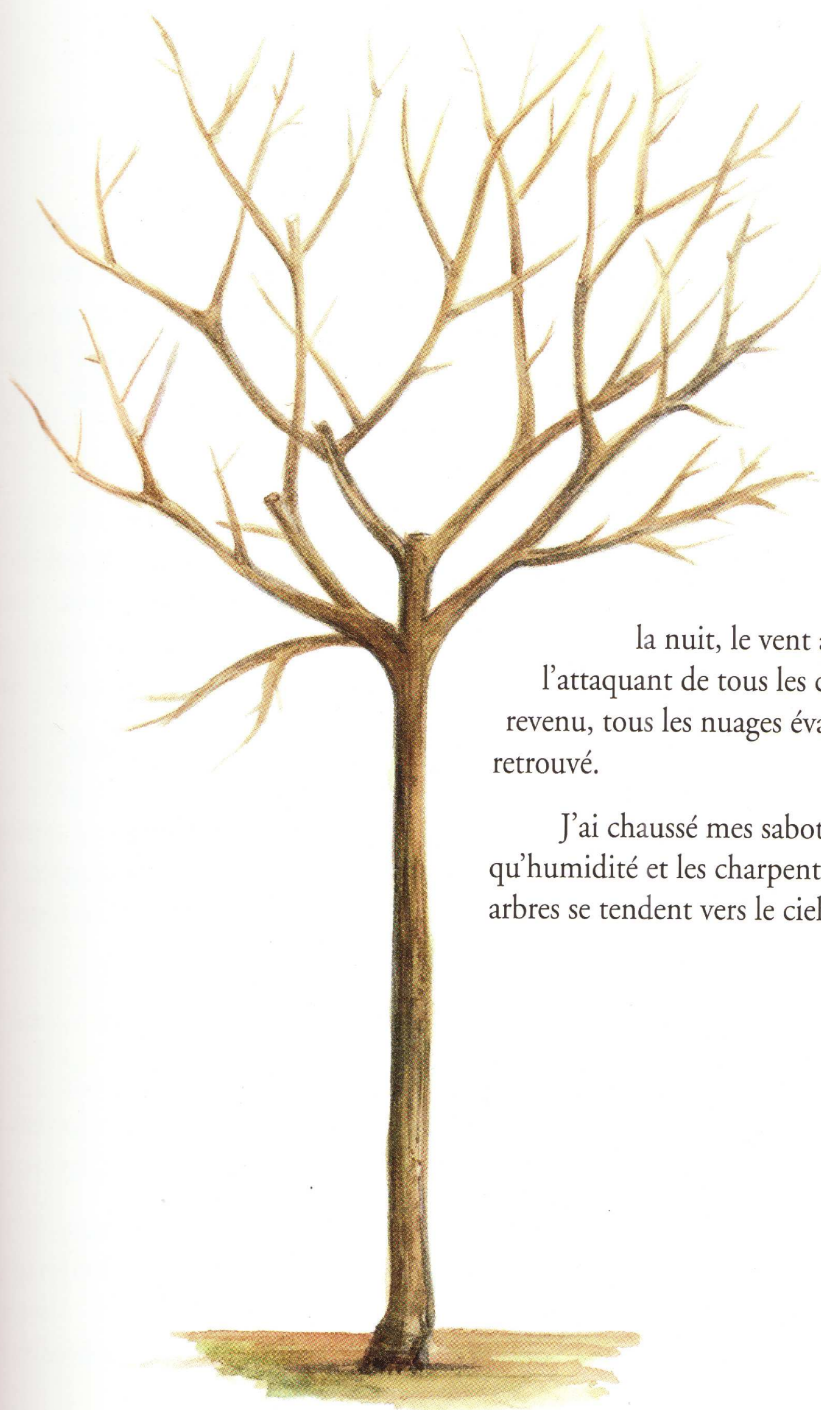
18 janvier

La tempête s'est levée dans la nuit, le vent a tourbillonné autour de la maison, l'attaquant de tous les côtés mais au matin le calme était revenu, tous les nuages évaporés. Ciel vibrant d'un bleu retrouvé.

J'ai chaussé mes sabots et suis allé au verger ; là, tout n'est qu'humidité et les charpentières encore grêles de mes jeunes arbres se tendent vers le ciel.

22 janvier

*Quand Saint-Vincent est clair et beau
Il y a du vin comme de l'eau.*



23 janvier

Le vent du nord est venu, la nuit sera claire et froide ; au coin de la cheminée nous veillerons ce soir, partageant avec les chats la chaleur orangée de la flamme et, pour ne pas quitter le verger, nous grignoterons les rondelles de pommes séchées à l'automne.



29 janvier

Le temps clément de ces derniers jours m'engage à bêcher autour de mes arbres.

En notre pays trop humide et doux le chancre est toujours prêt à se développer ; la moindre blessure et voici les champignons qui s'installent. Je prends toujours la précaution de bêcher un vaste cercle autour des arbres afin que le passage de la tondeuse ne soit d'aucun danger pour le tronc et, lors de la taille, je n'omets pas de passer sur la coupe une bouillie d'argile.

Le Pommier

(Malus domestica)

Le pommier est considéré comme l'un des arbres fruitiers les plus anciens, des traces de restes végétaux datant de l'époque néolithique nous en apportent la preuve.

Les premiers pommiers à fruits, originaires de l'Asie centrale, se sont acclimatés tout le long du bassin méditerranéen. Probablement, les Hébreux l'ont découvert en Égypte.

La pomme et le pommier occupent dans la fonction symbolique une place importante : il suffit de se souvenir que, dans la Bible, Ève offre une pomme à Adam et l'on connaît la phrase célèbre du Cantique des cantiques : « Comme le pommier parmi les arbres du verger, ainsi est mon bien-aimé parmi les jeunes hommes. » Chez les Grecs, plusieurs mythes font référence à la pomme : Héraclès et le jardin des Hespérides, la conquête d'Atalante par Hippomène, le jugement de Pâris.

Homère parle du pommier comme de l'arbre au beau fruit et nous savons que les Athéniens le consacraient à Bacchus lors des dionysiaques. Théophraste (278 avant J.-C.) mentionne six sortes de pommes : les Agrestes ou Sauvages ; les Urbaines ou Cultivées ; les Printanières ou Précoces ; les Sérotines ou Tardives ; les Mélimèles ou Douces ; les Epirotiques provenant de l'Épire.

A Rome, c'est Caton (178 avant J.-C.) qui, le premier, parla du pommier et conseilla de planter des pommes de longue garde dans les vergers.

La loi salique au V^e siècle renfermait certaines prescriptions relatives à cet arbre et les capitulaires de Charlemagne au IX^e siècle recommandent aux intendants du domaine impérial le soin des pommiers dans les vergers.

Jean de la Quintinie, grand jardinier de Louis XIV, publie ses Instructions pour les jardins fruitiers et potagers. Il favorisera le développement de la culture des pommiers en espalier et en cordon. En 1792, le citoyen Roland, alors ministre de l'Intérieur, autorise la transplantation de trente-deux variétés de la pépinière des Chartreux de Paris au Jardin des Plantes de cette même ville.

Le catalogue de la pépinière des Jardins du Luxembourg en 1809 offrait quatre-vingt-six espèces de pommes. Le nombre des variétés n'a jamais cessé de croître jusqu'à nos jours.

Reinette Baumann

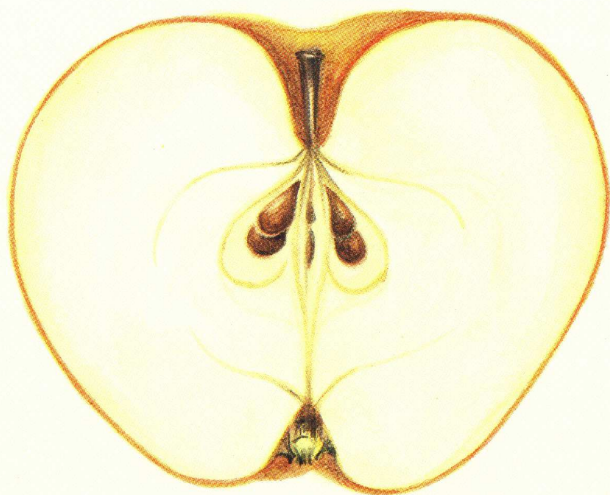
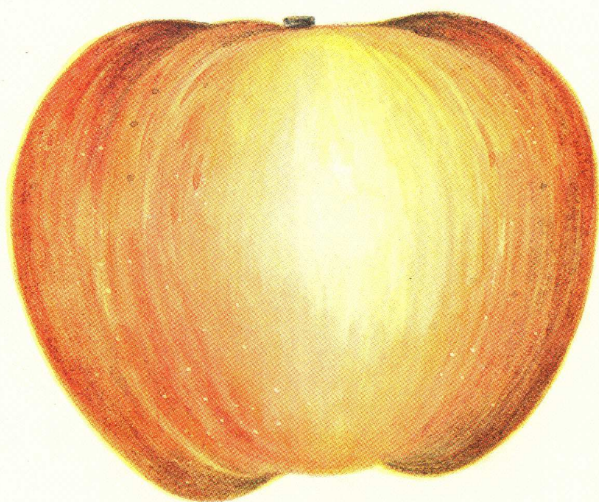
(synonyme : Reinette de Bollwiller)

Origine : obtenue par Van Mons et dédiée par lui aux frères Baumann, pépiniéristes à Bollwiller (Haut-Rhin).

Fruit : moyen, arrondi, conique et surbaissé, régulier au pourtour ; à fond jaune, presque entièrement lavé de rouge cerise.

Qualité : bonne.

Maturité : décembre à mars.



Cox's orange pippin

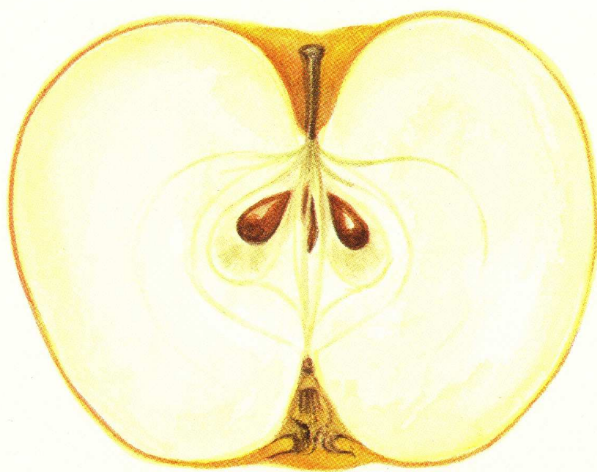
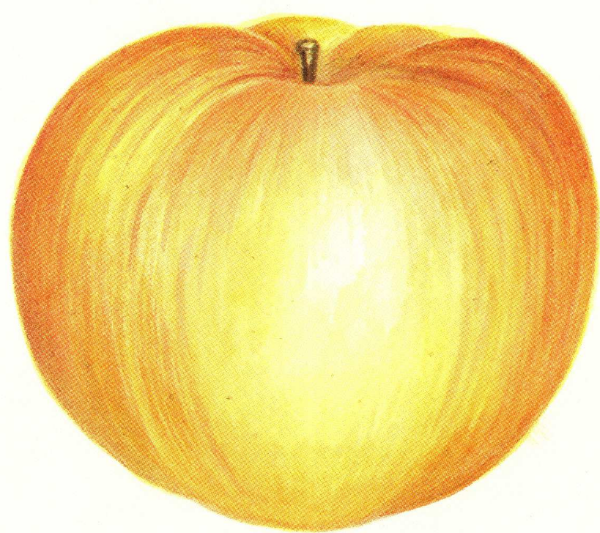
(synonymes : *Cox's orange*, *Reinette orange de Cox*)

Origine : obtenue en 1830 par M. Cox de Colnbrook-Lawn (Angleterre).

Fruit : assez gros, arrondi, un peu surbaissé, bien régulier au pourtour ; jaune saumoné, lavé, strié de rouge cerise.

Qualité : très bonne.

Maturité : octobre à janvier.



Reinette clochard

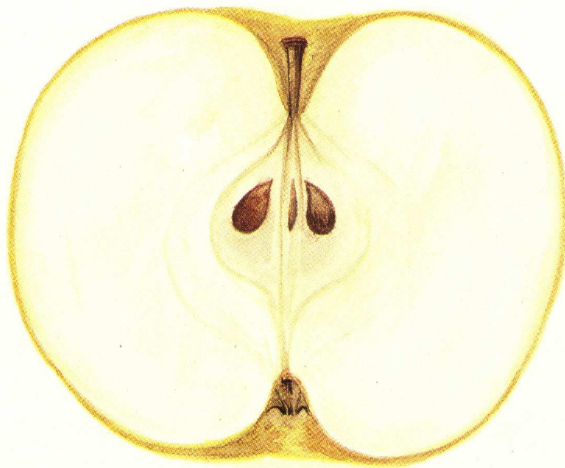
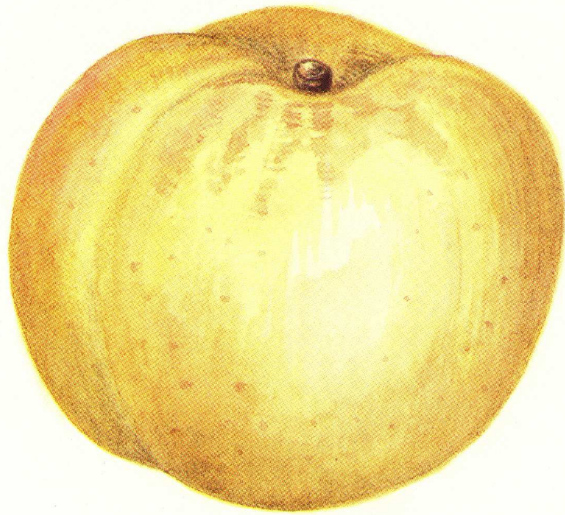
(synonyme : *Reinette de Parthenay*)

Origine : inconnue ; très répandue dans les Charentes, la Vendée et les Deux-Sèvres.

Fruit : aussi haut que large, très régulier ; jaune d'or légèrement bronzé au soleil, ponctué de rouille sur toute la surface.

Qualité : bonne ou très bonne.

Maturité : décembre à février.



Calville blanc

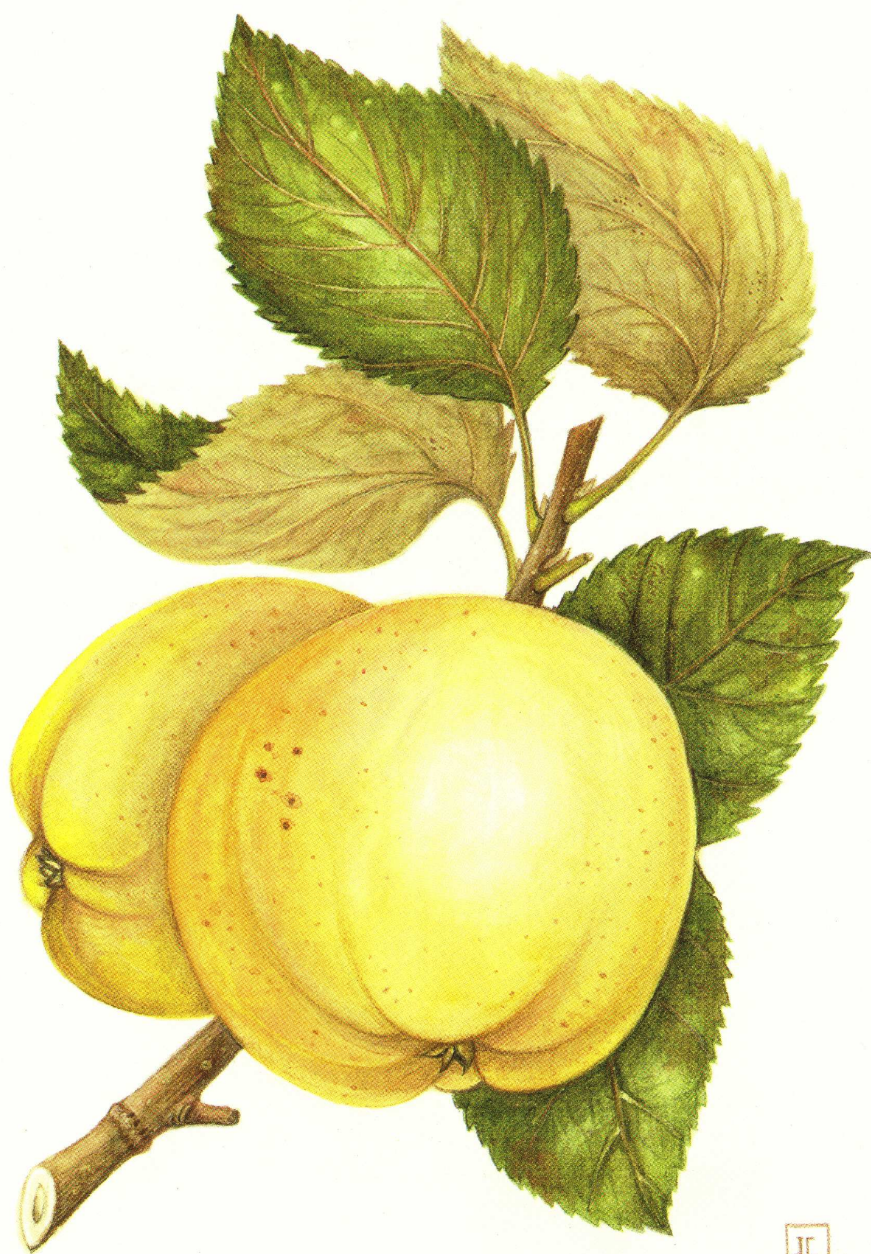
(synonymes : *Bonnet Carré, Calville blanc d'hiver*)

Origine : difficile à déterminer, peut-être le Wurtemberg ou le canton de Zell en Suisse ; elle fut cultivée à Calleville en Normandie, dont, vers le XVII^e siècle, elle prit le nom.

Fruit : gros, de forme variable, légèrement conique, fortement côtelé et très mamelonné ; jaune paille souvent nuancé de rose, parsemé de points rougeâtres.

Qualité : très bonne.

Maturité : courant de l'hiver.



Février

L'hiver, l'arbre se recueille

Philippe Jaccotet

1^{er} février

Chaque matin la beauté de l'hiver se révèle, le givre encercle la campagne entière, l'araignée est princesse en sa toile constellée de diamants. L'herbe craque sous le pied. Bientôt, un soleil pâle se lève et sous le ciel laiteux la magie se dissipe.

2 février

*A la Chandeleur,
L'hiver passe ou prend rigueur.*

Le noisetier fleurit pour la Chandeleur. Dans l'après-midi, nous sommes descendus dans le bois ; fidèles à la date, les fleurs s'entrouvrent et les chatons se balancent doucement sur les branches nues.

4 février

Je ne prépare pas avant ce moment la nourriture pour les oiseaux. C'est en fin d'hiver qu'ils ont épuisé les réserves de la nature. Un mélange de saindoux et de graines sera suspendu au bout des branches des pommiers. La gent ailée viendra se nourrir : en attendant leur tour les mésanges débarrasseront les arbres d'un certain nombre de parasites.

Coopération entre l'homme et l'oiseau.

5 février

*Pour la Sainte-Agathe
Chante l'alouette.*



7 février

Trouvé chez un bouquiniste un livre d'un auteur inconnu, édité en 1718 chez Jacques Collombat, imprimeur ordinaire du Roy, rue Saint-Jacques. Ce livre charme nos soirées et je ne résiste pas au plaisir de recopier ce passage :

« Le Sieur de la Quintinie et le *Jardinier Solitaire* se sont rendus trop difficiles sur le choix des terres propres à y planter arbres fruitiers, il faut s'en tenir à ce que dit Virgile, qui enseigne à en juger principalement par des productions naturelles : la simple herbe quand elle est fort douce sans être cultivée marque la fertilité de la terre, toutes les terres stériles et de mauvaises qualités se font aisément connaître parce qu'elles demeurent en friches depuis plusieurs siècles sans être cultivées et ce jugement général des hommes en fait connaître la mauvaise qualité sans qu'il soit besoin d'en apporter aucunes preuves.

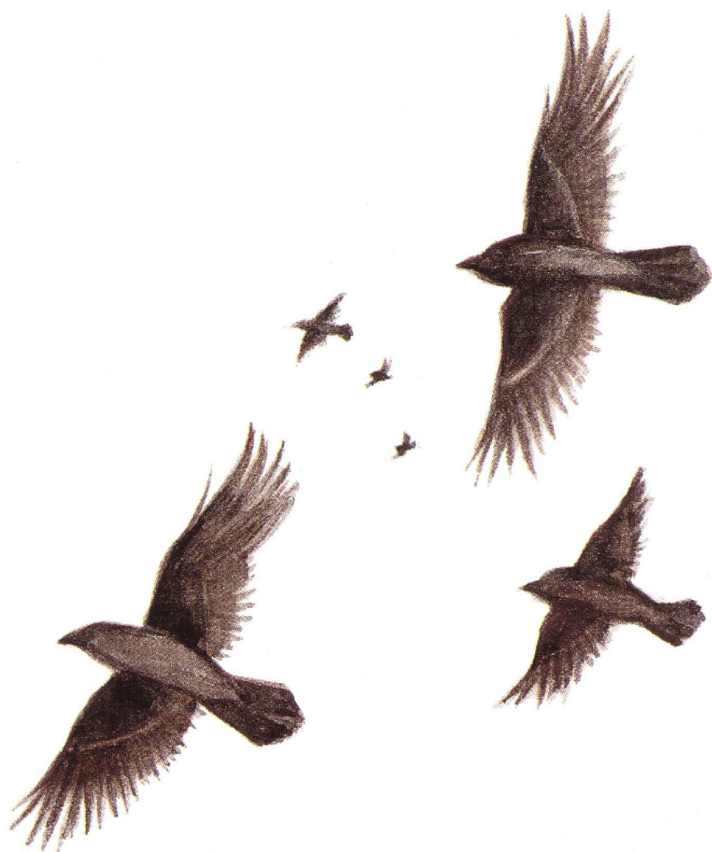
Il y a très peu de ces mauvaises terres, les autres ont un degré différent de bonté et quand on veut donner une application raisonnable à les connaître on découvre leurs vertus et leurs défauts et en leur donnant la culture qui leur est propre, y plantant les arbres qui leur conviennent on parvient à y faire venir de beaux arbres et à leur faire produire de très bons fruits. »

9 février

L'hiver semble long, les corbeaux tournoient en long vol. Leurs croassements trouent le silence de la terre momifiée par le froid.

12 février

*Si le soleil rit pour la Sainte-Eulalie
Pommes et cidre à la folie.*



15 février

Je continue ma lecture :

« Regardant toujours cette science du jardinage non pas comme une affaire mais comme un délassément et un plaisir innocent qu'il est permis à plus de gens de bien de prendre que les règles les plus austères ont permis à tous les religieux et qui par conséquent doit être permis à ceux qui ont pris le parti de la retraite ; c'est une espèce d'emploi qui peut les préserver de l'ennui que peut causer la solitude.

La succession de toutes les saisons donne toujours aux jardiniers une suite de petites occupations qui sont d'autant plus de plaisir que dans le moment elles donnent leurs fruits que l'on regarde comme ses ouvrages. »

Sagesse tranquille.



22 février

Une douceur printanière s'est infiltrée dans la campagne.

Le lérot réveillé de son sommeil hivernal a commis de graves méfaits au fruitier, goûtant une pomme par ci, une poire par là et les quelques *Doyenné d'hiver* qui me restaient ne sont plus que souvenir.

Le Poirier

(Pyrus communis)

Il est difficile, comme d'ailleurs pour beaucoup de nos arbres fruitiers, de retrouver les origines et les migrations de notre poirier cultivé, qui semble être le fait d'au moins cinq espèces rustiques. On le trouve au Caucase, en Asie mineure ; le poète Homère le situe sur l'île de Phéacie : mythe ou réalité ?

Les Grecs sont parmi les peuples anciens ceux qui parlent le plus souvent du poirier. Théophraste, ce précieux agronome grec, cite quatre variétés de poires : la Myrrha, poire de myrrhe ; la Nardinon, poire de nard ; l'Onychinon, poire d'onyx ; la Talentiaion, poire de talent ou balance.

Caton, chez les Romains, décrit six variétés : la Volemum ou monstrueuse ; l'Anicianum ou l'anicienne ; la Sementinum ou semailles ; la Tarentinum ou tarente ; la Musteum ou sucrée-douce ; la Cucurbitinum ou poire-courge. Deux siècles plus tard, Pline l'ancien en répertorie quarante et une.

Au IX^e siècle, Charlemagne qui a donné l'impulsion d'une organisation des vergers recommande de planter : Dulciores, Cocciores, Serotinae, c'est-à-dire celles pouvant être mangées crues, celles à cuire et les poires de maturité plus tardive.

Charles V, en 1365, fit planter dans les jardins de l'Hôtel Saint-Paul une centaine de poiriers, dont malheureusement nous ne connaissons pas les noms.

Au XVII^e siècle, le Lectier, procureur du Roy à Orléans, homme passionné par l'arboriculture, offre dans le catalogue de ses collections deux-cent-soixante variétés, dont certaines nous sont toujours familières : Bon-chrétien, Martin-sec, d'Alençon, etc.

De 1675 à 1789, les pères Chartreux créent, sur les terrains où sont actuellement les Jardins du Luxembourg, des pépinières où sont cultivées cent-deux variétés de poires.

Les Belges, au XIX^e siècle, furent de grands obtenteurs de nouvelles et excellentes variétés : il suffit de citer Van Mons et tous ceux qui le suivirent, tels le major Esperen, Grégoire, etc. La France n'ayant d'ailleurs pas été en reste avec Leroy, Baltet, Boisbunel.

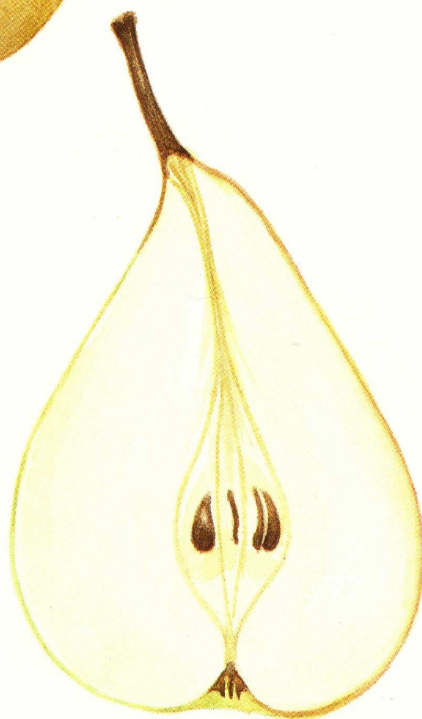
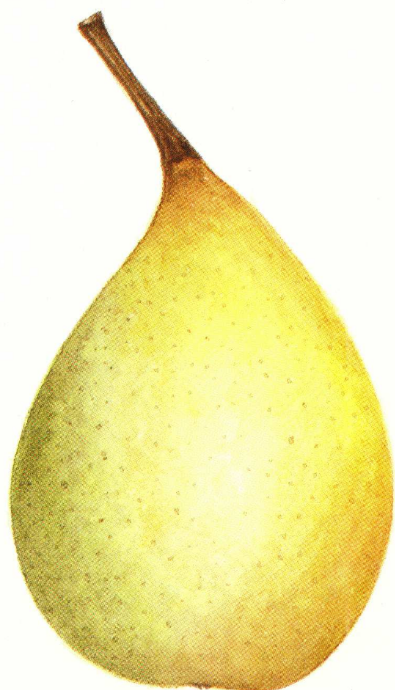
Beurré Giffard

Origine : semis de hasard, trouvé par M. Giffard, d'Angers, et propagé par lui.

Fruit : moyen, piriforme, ventru ; jaune pâle, pointillé de gris.

Qualité : bonne ou très bonne.

Maturité : juillet.



Bonne Louise

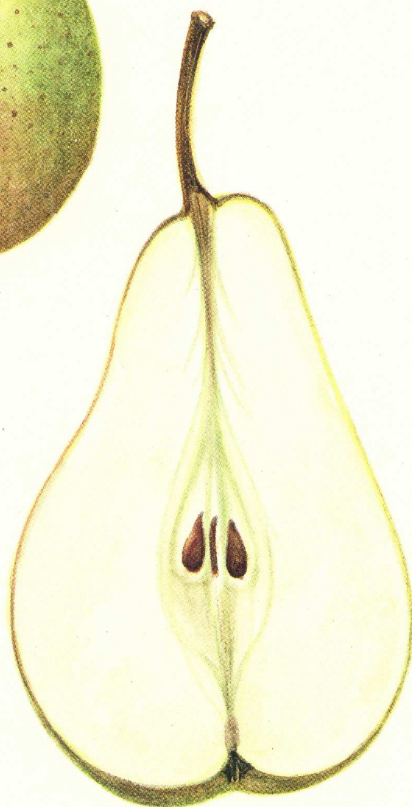
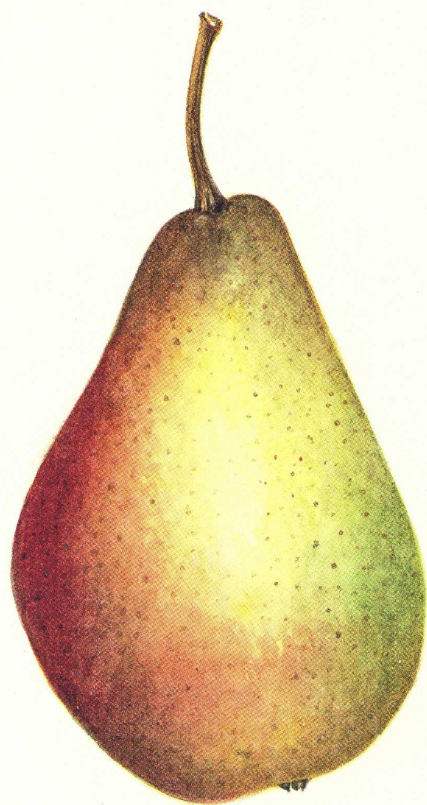
(synonymes : *Louise-Bonne d'Avranches, Louise-Bonne de Longueval, Louise-Bonne de Jersey*)

Origine : obtenue en 1780 d'un semis fait par M. de Longueval.

Fruit : moyen ou assez gros, piriforme, allongé, obtus aux deux bouts, uni en son pourtour ; vert tendre à l'ombre, passant au jaune lavé de rouge carmin à l'insolation.

Qualité : très bonne.

Maturité : septembre-octobre.



db

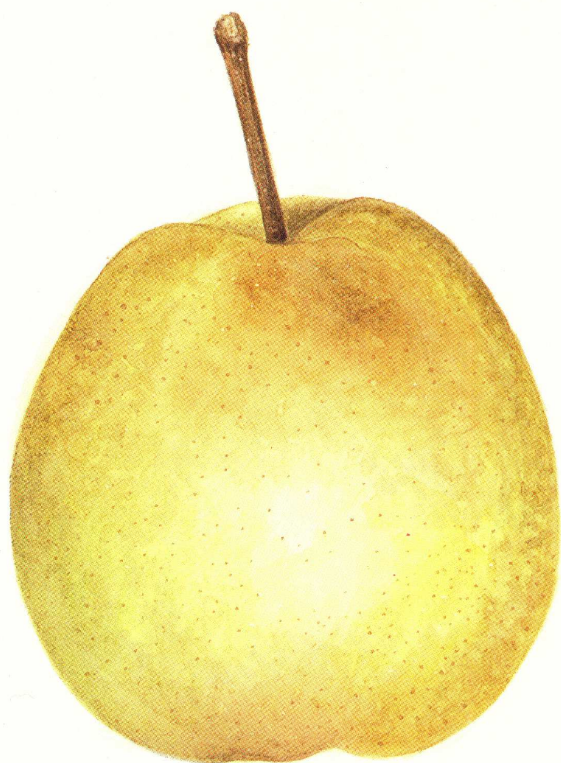
Passe-Crassane

Origine : obtenue en 1845 par M. Boisbunel, horticulteur à Rouen.

Fruit : moyen à assez gros, aplati, turbiné ou arrondi conique ; vert jaunâtre, lavé de brun fauve avec parfois quelques macules presque noirâtres.

Qualité : très bonne.

Maturité : janvier à mars.



Bon chrétien Williams

(synonymes : *Williams, Barlett de Boston*)

Origine : issue d'un pépin planté par M. Wheeler à Aldermaston (Angleterre), propagée en 1770 par un horticulteur de Londres nommé Williams.

Fruit : gros, ovoïde, allongé, bosselé ou un peu côtelé dans son pourtour ; jaune doré, pointillé de roux.

Qualité : bonne ou très bonne.

Maturité : août-septembre.



Mars

*L'arbre sauvage gorgé de vent et de pluie
Jour et nuit envahit ton rêve,
La lumière invisible du soleil,
Les eaux qui courent souterraines
Montent en bourgeon, en pousse et en fleur.*

Kathleen Raine

2 mars

Nous avons passé la journée dans le taillis acquis l'an dernier et que, pour le plus gros de l'ouvrage, nous avons débroussaillé à l'automne dernier.

Aujourd'hui, derniers arrachages. Le temps était clair et frais, nous nous sommes affairés à débiter les plus grosses branches et brûler la brindille. Grand feu auprès duquel on vient tendre les mains engourdis, braises écartées afin de griller la viande, saveur des pommes cuites sous la cendre, fatigue intense engendrant une douce torpeur : c'est ainsi que se construit une bonne journée.

4 mars

Toujours un temps sec. Premier traitement des arbres à la bouillie bordelaise. Maintenant, je sais qu'il me faut observer la progression des bourgeons pour traiter à bon escient.

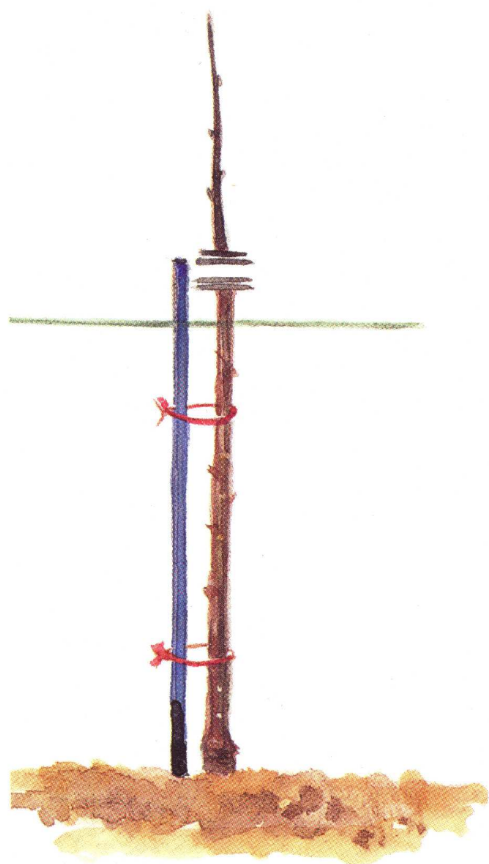
6 mars

*Mars venteux
Vergers pommeux.*

7 mars

De mes scions plantés au début de l'hiver, je désire faire deux cordons horizontaux.

Je coupe au dessus de deux yeux, dont je choisis bien la vigueur et la direction afin d'engendrer mes deux bras futurs.



9 mars

Dans l'après-midi, tel un voile, la bruine s'est infiltrée dans tout l'espace : elle est douce, tranquille, nous y sombrons sans révolte, presque avec tendresse.

11 mars

Ce matin un gros bourdon tout engourdi s'est posé sur ma veste. Il est resté un grand moment, totalement immobile.

14 mars

Tempête cette nuit. Nous attelons la remorque et partons « glaner » le goémon laissé sur la grève par la vague déferlante.

Deux fois l'an, nous ramassons ainsi un merveilleux engrais. Rincées à l'eau claire, les algues sont mélangées au tas de compost.

Nous sommes rentrés épuisés, visage desséché, lèvres salées, mais parfaitement heureux, comme des enfants.

18 mars

Vent, alternance de soleil et de pluie, nuages blancs et gris au gros dos rond.

19 mars

*A Saint-Joseph beau temps
Promesse de bon an.*





25 mars

La grappe du cassissier est formée. Sous le soleil de l'après-midi, les premières senteurs de la saison se développent. Garder les yeux fermés, respirer, toute la douceur du printemps nous entoure.

29 mars

Nous avons contemplé nos arbres ce matin, les boutons à fleurs bien collés au rameau sont tout gonflés de promesses futures. Cette vie qui mature à l'intérieur est lourde d'avenir.

*Au château de l'espérance
Ils sont tous morts d'abstinence.*

A méditer !



Le Groseillier

(Ribes rubrum)

Le groseillier provient, d'après Janczewski et Evreinoff, de trois espèces distinctes (Ribes vulgare, Ribes rubrum, Ribes petraeum). On les rencontre à l'état sauvage dans les régions montagneuses de l'Europe et en Asie septentrionale. Tout en aimant le froid, cet arbuste ne dépasse guère les 2000 mètres d'altitude. Il peut avoir des grappes de fruits rouges ou blancs, ceux-ci étant moins acidulés.

Les premières mentions de ce fruit sont faites au XV^e siècle en Allemagne et c'est surtout depuis le siècle dernier que des recherches plus importantes ont été entreprises sur les variétés.

Quant au groseillier à maquereau (Ribes uva-crispa), son habitat primitif se trouve au Caucase, dans le nord de l'Ukraine, en Europe, et même en altitude dans le bassin méditerranéen. On en trouve mention dans un psautier du XII^e siècle et, en 1545, L. Fuchs l'immortalisa dans son herbier.

Ce sont les Anglais qui ont fait le plus pour sa propagation. On dénombre au moins trente-deux variétés cultivées dans ce pays.

Le Cassissier

(Ribes nigrum)

Cet arbuste est de même famille botanique que le groseillier. Il est très répandu d'Europe jusqu'en Asie centrale, dans les forêts humides, aussi bien en plaine qu'en montagne. Il est vigoureux, aime les climats aux hivers froids et apprécie la chaleur en été.

On distingue maintenant difficilement son peuplement d'origine du peuplement naturalisé. En France, il aurait été connu dès le XVI^e siècle, mais c'est au XVIII^e que sa culture, surtout en Bourgogne, a pris une brusque extension.

Rose de Hollande

Fruit : assez gros ; rose clair, transparent.

Qualité : juteuse et de saveur douce.

Maturité : assez tardive.

Queen Caroline

Fruit : gros et allongé ; blanc jaunâtre et lisse.

Qualité : bonne, sucrée.

Maturité : mi-juillet.

Cerise rouge

(synonyme : *Current cherry*)

Origine : introduite d'Italie par Sénécلاuze, de Bourg-Argental (Loire).

Fruit : sphérique ; rouge foncé brillant.

Qualité : juteuse et légèrement acidulée.

Maturité : mi-juillet.



Royal de Naples

(synonymes : de Naples, New Black)

Fruit : moyen ; noir très peu ponctué.

Qualité : très parfumée et très douce.

Maturité : mi-juillet.



Avril

*Par moments, entre ses belles dents,
Pareille, aux chansons près, à Diane farouche,
Penchée elle m'offrait la cerise à sa bouche ;
Et ma bouche riait, et venait s'y poser,
Et laissait la cerise et prenait le baiser.*

Victor Hugo

3 avril

Pluie dure et cinglante.

*Il n'est si gentil mois d'avril
Qui n'ait son chapeau de grésil.*



5 avril

Le pommier à cidre de la haie n'est plus très jeune, ses fruits sont beaucoup trop précoces. Je ne souhaite pas le garder dans cette production, aussi me suis-je décidé à lui donner une nouvelle vie. Mon voisin m'a donné des greffons de *Rambour d'hiver* au mois de décembre, je les ai conservés, enfouis dans le sol contre le mur de la grange.

Dans le courant de l'hiver, j'ai préparé mon arbre : nettoyé le tronc à la brosse, coupé les branches et passé sur le tout un mélange d'argile et de lait de chaux. Je le trouve en ce printemps prêt à une nouvelle jeunesse. Ce matin, mon matériel rassemblé, je m'apprête à ce travail, où l'homme unit, assemble ces deux natures différentes.

C'est un greffage en couronne que je veux pratiquer : deux ou trois greffons par branche afin d'équilibrer l'arbre. Après la ligature serrée juste à point, je fixe un arceau d'osier : les oiseaux se poseront dessus, et non sur les fragiles rameaux.

Ce travail minutieux terminé, il ne me reste plus qu'à confier au ciel le futur résultat et avoir la patience de l'homme de la terre.

9 avril

Pluie froide, univers de mélancolie. Les fraisiers ont grand peine à former leurs rosettes de feuilles.

*Fleur de février
Ne va pas au panier
Fleur de mars
Fruit ne mangeras
Fleur d'avril
Tient par un fil.*



10 avril

Le merle passe affairé, son trille puissant alerte ses petits éclos depuis peu : c'est contre eux que nous serons obligés de tendre des filets au dessus des fraisiers et des groseilliers.



11 avril

Aucun rayon lumineux ne traverse la couche épaisse des nuages. Travail à l'intérieur : dessin, peinture, lecture.

15 avril

Il est là, bondissant, jaillissant, le jeune printemps, la terre en frémit de plaisir. Les contours des collines si précis qu'on semble pouvoir les toucher, l'herbe scintillante, le ciel d'un bleu vibrant : tout est lumière.



16 avril

Brèves épousailles du cerisier, splendeur de sa robe nuptiale. La douceur du printemps a permis aux abeilles de remplir leur rôle de marieuse.

22 avril

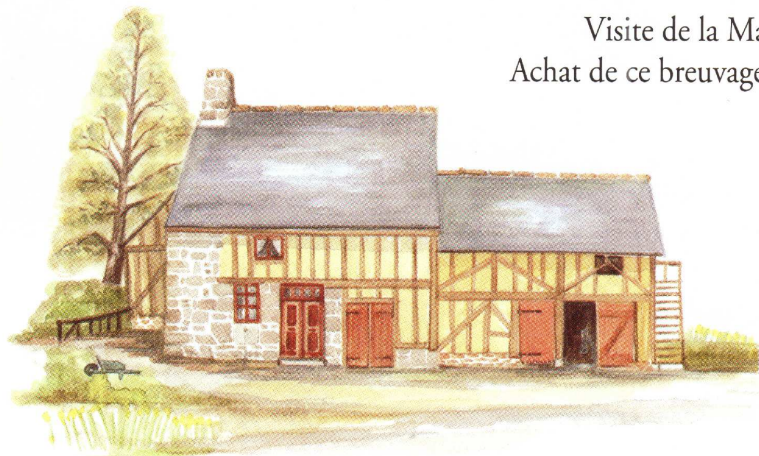
Petite gelée matinale. Les pétales jaunis sont dispersés par le vent. Que restera-t-il des promesses luxuriantes des jours précédents ?

29 avril

Pendant quelques jours nous avons parcouru la route du cidre et du poiré.

Normandie d'un âge intemporel, les toutes petites maisons à colombage se perdent au milieu de leurs pommiers et la route s'enroule autour de champs clos dont émergent d'immenses pyramides de poiriers en fleurs. Le temps semble arrêté.

Visite de la Maison de la Pomme et de la Poire à Barenton.
Achat de ce breuvage pétillant et joyeux qu'est le poiré.



30 avril

Saint-Eutrope mouillé
Estropie les cerises.

Le Cerisier

(Prunus avium, Prunus cerasus)

Son origine a suscité de sévères discussions entre les pomologues. En effet, on attribue à Lucullus l'introduction du cerisier à Rome vers 680 avant J.-C. : il l'avait rapporté de Cérasonthe, ville de l'Asie mineure. Lucullus a certainement importé quelques variétés cultivées, mais en fait cerisiers et merisiers ont toujours grandi dans nos forêts.

L'abbé Rozier (1785), De Lamark (1804), Pirolle (1824) ont tous partagé cet avis et Poiteau, que nous citerons, écrit en 1846 : « Moi, je ne puis croire que nous devions à Lucullus, ni la cerise commune ni la griotte, puisqu'on les trouve l'une et l'autre croissant spontanément dans les bois et les lieux incultes de la Bourgogne, comme on trouve le merisier dans les forêts aux environs de Paris ». Et Leroy (1877), notre célèbre pomologue, confirme tous ces dires avec son érudition et sa fougue habituelles.

Chez les Grecs, le médecin Diphile nous signale deux variétés : les Cerises rouges et les Milésiennes.

Les Romains, un siècle après la mort de Lucullus, avaient déjà une dizaine de variétés dans leurs vergers. En voici quelques-unes : les Lutatiæ, les plus noires que nous ayons, peut-être notre griotte noire ; les Coecilianæ, qui sont rondes ; les Junianæ, d'un bon goût, à chair très tendre, qu'on pourrait assimiler à nos guignes et dont le nom évoque la maturité en juin ; les Duracinæ, dites Plenianæ, qui l'emportent sur toutes les autres en qualité ; elles peuvent correspondre à nos bigarreaux ; les Macedonicæ, naissant sur de petits arbres qui pourraient être nos griottiers nains précoces.

En France, pendant longtemps nous n'avons aucune mention de nombreuses variétés de cerisiers. Il faut attendre Jean Champier, né à Lyon en 1472, pour signaler la France comme un pays produisant les meilleures cerises et « qu'elles n'étaient ni rares ni chères ».

Cependant, ce sont les Allemands qui ont beaucoup fait pour l'accroissement des variétés de cerisier. Au XVI^e siècle, alors que les jardiniers français n'en cultivaient qu'une dizaine de sortes, leurs homologues allemands en disposaient de trois fois plus. En 1789, le baron Von Truchsess en offrit soixante-quinze variétés au directeur du Jardin des Plantes de Paris.

Burlat

Origine : obtenue par M. Léonard Burlat, à la Pierre-Bénite (Rhône), inscrite à la Société pomologique de France en 1927.

Fruit : gros, à sillon accentué ; rouge foncé.

Qualité : très bonne.

Maturité : deuxième quinzaine de mai.

Bigarreau Baumann

(synonymes : *Belle de mai*, *Bigarreau de mai*)

Origine : très ancienne, probablement originaire d'Allemagne ; c'est M. Baumann, pépiniériste à Bollwiller (Haut-Rhin), qui lui donne son nom.

Fruit : moyen, à sillon peu profond ; rouge grenat n'allant pas jusqu'au noir à maturité.

Qualité : bonne.

Maturité : deuxième quinzaine de mai.

Napoléon

(synonyme : *Bigarreau Lauermann*)

Origine : on la croit d'origine allemande ; c'est le pépiniériste belge, Parmentier, qui, vers 1790, lui a donné le nom de Napoléon 1^{er}.

Fruit : gros à très gros, arrondi au sommet ; de jaune à rose tendre, marbré de rouge à l'insolation.

Qualité : bonne.

Maturité : fin juin.

Major Esperen

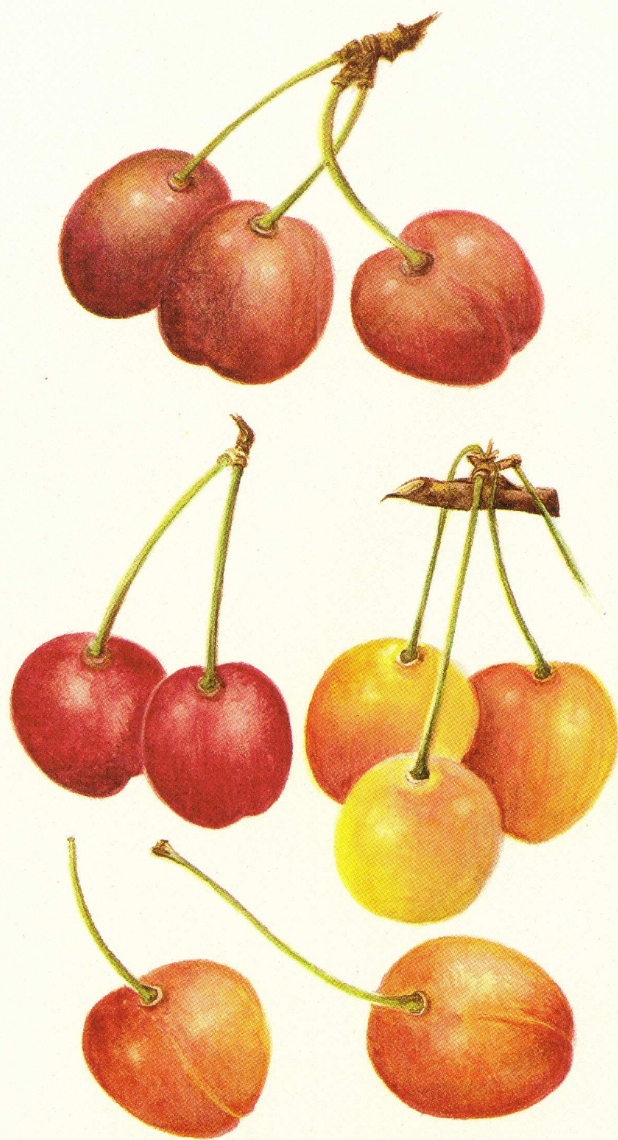
(synonyme : *Bigarreau des vignes*)

Origine : inconnue ; propagée par le Major Esperen.

Fruit : gros à très gros, partagé en deux par le sillon dorsal ; jaune lavé et marbré de rouge.

Qualité : très bonne.

Maturité : début juillet.



Montmorency à longue queue

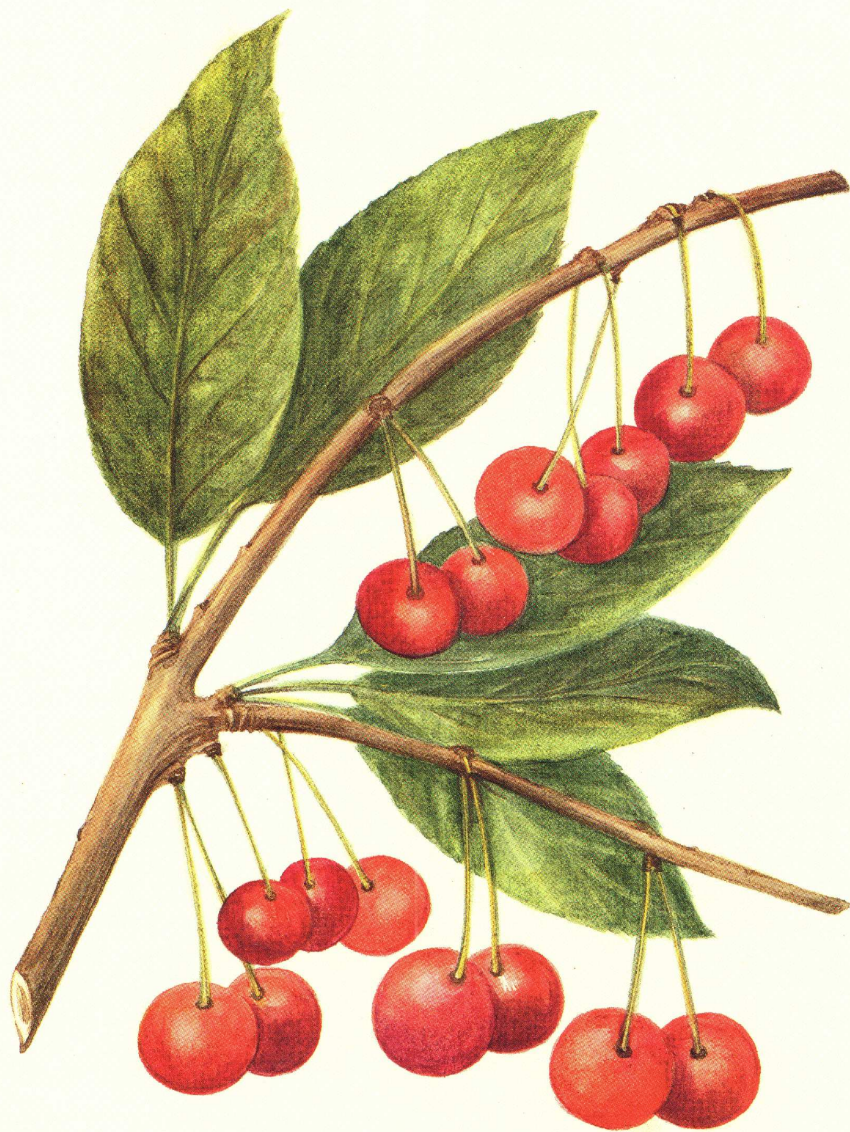
(synonyme : *Amarelle royale*)

Origine : ancienne ; c'est Claude Mollet, jardinier de Louis XIII, qui fournit les premiers documents sur cette variété.

Fruit : assez gros pour une griotte, régulier à son pourtour ; rouge transparent devenant brunâtre à complète maturité.

Qualité : bonne.

Maturité : début juillet.



Mai

*Une corne d'abondance
Est inclinée à l'aurore,
Tout le désordre de Flore
Accable la terre immense.*

Henri Thomas



2 mai

Soleil. Le cognassier étale sa fleur d'églantier sur fond de feuille vert amande. Si la pluie vient les fleurs couleront.

*Au premier jour de mai, la pluie,
Les coings, Madame, sont cueillis.*

Adieu les confitures !

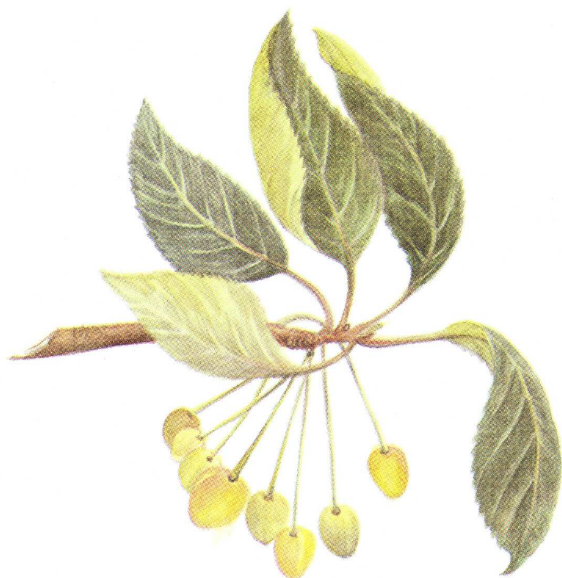


5 mai

Il me faut traiter avant la floraison avec une bouillie de soufre, spécialement un de mes pommiers *Transparente de Croncels*, facilement atteint par la moniliose. L'an dernier, les résultats de ce traitement furent efficaces.

10 mai

Nous avons repris nos visites matinales au jardin. Une longue écharpe blanche s'étire au fond de la vallée, le soleil émerge lentement au dessus des maisons et bientôt sa chaleur ruisselera sur la campagne encore fraîche. Le verger est dans toute sa splendeur, les pommiers sont tous en fleur.



12 mai

Mai fait ou défait.

14 mai

Les cerises sont maintenant formées, bouquets serrés et luisants que les merles vont surveiller tout autant que nous.

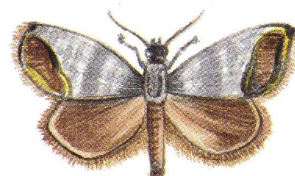
17 mai

Le onze, treize et quinze : Saint-Mamers, Saint-Gervais, Saint-Pancrace : les trois saints de glace ont été franchis sous un grand soleil !



18 mai

Nous entrons maintenant dans la période de lutte contre les insectes, lutte la plus pacifique et la plus écologique possible, mais lutte malgré tout.



Y a-t-il un moment plus démoralisant pour l'amateur de verger que de parcourir la longue liste des insectes ravageurs : carpocapse, puceron cendré, chenille arpeuteuse, anthonome...



Ne les accusons pas tous, certains sont nos auxiliaires : larves de coccinelles, les syrphes...

Et ceux dont on ne sait s'ils sont fastes ou néfastes, tel le perce-oreille.



21 mai

Il y a dans la haie un très vieux et très grand poirier sauvage que nous appelons « Mathusalem » ; il s'habille chaque année d'une myriade de fleurs. A notre étonnement, cette année il reste tristement dans sa nudité.

23 mai

Cette période nous trouve d'une activité débordante : lutter contre le chiendent qui traîtreusement s'insinue et émerge en brins innocents au milieu des fraisiers, semer un engrais vert au pied des arbres, se transformer en apothicaire en préparant un purin d'orties auquel s'ajoutera une décoction d'absinthe et d'ail. Au soir, le corps est las et douloureux.

25 mai

*Que Saint-Urbain ne soit passé
Le vigneron n'est rassuré.*

26 mai

Dans le plan de lutte contre les insectes, j'installe des bracelets de carton ondulé autour des troncs, les chenilles y trouvent un abri et il suffit de brûler le tout régulièrement.



29 mai

Après toute cette période de chaleur presque estivale, la terre reçoit avec gratitude la pluie que le ciel lui octroie.

30 mai

Le pic épeiche a tambouriné sur les arbres une grande partie de la matinée. Guidé par son coup de bec, j'ai pu l'apercevoir en haut d'un grand sapin.

Le Framboisier

(Rubus idaeus)

Les framboisiers cultivés en Europe proviennent d'une espèce de ronce indigène à une grande partie de l'Europe continentale et à la Grande-Bretagne.

L'arbuste existe encore à l'état spontané dans quelques régions de France, en montagne, jusqu'à deux mille mètres d'altitude. C'est une ronce à tige souterraine qui émet des rejets.

Le framboisier est planté dans les jardins depuis le Moyen Age. Sur un des piliers du portail nord de la cathédrale de Chartres, des sculptures de rameaux de framboisier en apportent la preuve.

Sa culture de rapport ne date que de deux siècles et s'est principalement développée dans le nord de l'Europe. En France, c'est surtout en Alsace et en Haute-Savoie que sa culture est la plus développée.

Jaune de Hollande

(synonymes : *Framboise d'Angleterre, Jaune d'Angers*)

Fruit : à mamelons déprimés ; jaune orangé.

Qualité : bonne.

Maturité : juillet, non remontante.

Souvenir de Désiré Bruneau

Origine : obtenue par M. Baubanet, de Saint-Jean-le-Blanc, commercialisée par M. Nomblot-Bruneau.

Fruit : très gros ; rouge foncé.

Qualité : très bonne.

Maturité : juillet, remontante en août-septembre.

Lloyd George

Fruit : gros, légèrement allongé ; rouge.

Qualité : bonne, très parfumée.

Maturité : mi-hâtive, très remontante.



Le Fraisier

(*Fragaria*)

*La seule espèce de fraisier connue en Europe était celle à petits fruits et dépourvue de stolons, c'est-à-dire nos fraises des bois. Cela, jusqu'à ce que les colons de la Nouvelle-Angleterre eussent rencontré les variétés parfumées sur lesquelles les Indiens veillaient dans les champs (*Fragaria virginiana*) et dans les bois rocheux (*Fragaria vesca*). Ces fruits sont les ancêtres de nos fraisiers portant des stolons et résistant aux gelées.*

*Les Indiens du Chili cultivaient une espèce (*Fragaria chiloensis*), de la Patagonie au Pérou ; ils avaient obtenu des fruits rouges à pulpe jaune aussi gros que des noix.*

En 1714, cinq pieds furent apportés du Chili en Angleterre et là, croisés avec ceux de la Nouvelle-Angleterre, la plante hybride donna l'ancêtre de nos fraisiers. Ces derniers ont été introduits en France au XVIII^e siècle par un officier de marine se nommant... Frézier.

Ce n'est que depuis une centaine d'années qu'on a créé des variétés nombreuses par semis ou hybridation.

Madame Mouttot

(synonymes : *Tomate, Chaperon rouge, Madame Koi*)

Origine : croisement entre Docteur Morère et Royal Sovereign.

Fruit : très volumineux, à grains saillants ; rouge foncé.

Qualité : bonne.

Maturité : hâtive, non remontante.

Hummi-Gento

Origine : allemande.

Fruit : gros à très gros ; rouge vif.

Qualité : très bonne, sucrée.

Maturité : mi-juin à mi-juillet, remontante de début août à fin septembre.

Saint-Fiacre

Origine : ancienne, française.

Fruit : assez gros, souvent aplati ; rouge vif.

Qualité : bonne.

Maturité : début juin et remontante tardivement.

Vicomtesse Héricart de Thury

Origine : obtenue par M. Jamin.

Fruit : assez gros, ovoïde ; de couleur rouge vermillon.

Qualité : très bonne.

Maturité : très hâtive.



Belrubi

Origine : variété récente obtenue par Mlle Rissar, de l'INRA (France), d'un croisement de Pocahontes et Red-Coat.

Fruit : gros, à grains réguliers ; rouge foncé.

Qualité : très bonne.

Maturité : mi-juin.



Juin

*Voir l'abricotier naissant, sous les yeux d'un beau ciel
Arrondir son fruit doux et blond comme le miel.*

André Chénier

1^{er} juin

Nous avons ramassé quelques brassées de fougère le long des talus : maintenant que les fraises sont formées, nous les paillons avec ces grandes crosses complètement déployées. Elles forment une très bonne protection du sol et les limaces de toutes couleurs les apprécient fort peu : nos fraises sont ainsi protégées.

4 juin

Il est grand temps, ma préparation d'orties emplit les alentours d'une odeur suffisamment désagréable pour m'indiquer sa maturité. Filtrée, diluée, je la vaporise sur tous mes arbres, aspergeant abondamment les feuilles. La décoction d'ail et d'absinthe dégage une odeur moins violente mais sûrement peu agréable pour les insectes, à les voir fuir.



8 juin

*Si Médard et Barnabé comme toujours
S'entendaient pour te jouer des tours,
Tu auras encore Saint-Gervais
Que le beau temps peut ramener.*

10 juin

Toujours beaucoup de travail au verger. Nous avons beaucoup plus de hautes-tiges que de petites formes mais, pour celles-ci, nous exerçons tous nos soins : éclaircissage des fruits, ensachage et pincement des pousses superflues.

Je sectionne l'extrémité d'un rameau portant des fruits à deux ou trois feuilles et celui situé près du prolongement est coupé à l'empattement.

11 juin

Quel grand mois que ce mois de juin, tout est à son paroxysme : couleur, son, odeur.



16 juin

L'actinidia, dernier fleuri, épanouit sous sa feuille duveteuse une élégante fleur de satin ivoire. La saison s'avançant, il poussera en tous sens sa liane débordante de vitalité. Il faudra couper, discipliner ce jeune fougueux. La pergola lui conviendrait certainement mieux que le mur où il est palissé.

Pas de maladies, pas de ravageurs pour attaquer nos actinidias, mais notre insupportable princesse grise aux yeux verts éprouve le besoin d'y faire ses griffes.

17 juin

Passant de la pleine lumière à l'ombre fraîche de la maison, je laisse glisser ma pensée vers toutes les générations qui ont regardé ce même rayon de soleil s'attardant par la porte entrouverte.

18 juin

Découverte : une petite invasion de tenthrèdes sur les feuilles d'un jeune poirier. Nous avons patiemment retiré ces petites horreurs à la main afin d'enrayer leur progression dans les années à venir, car elles tombent sur le sol et s'y nymphosent.



21 juin

*Été bien doux
Hiver en courroux.*

24 juin

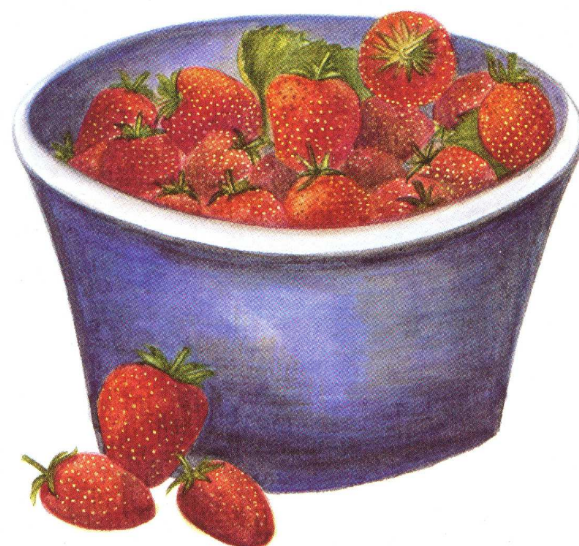
A la Saint-Jean

Les groseilles vont rougissant.

La Saint-Jean, ce jour où la lumière s'éternise. La vallée s'est noyée dans la brume et le rougeoiement du soleil s'attarde encore sur l'arrondi des collines.

26 juin

De la jatte bleue emplies de fraises émane un parfum subtil qui console de la fastidieuse matinée passée à les cueillir.



27 juin

Nous pensons voyage. Le pays des pêches et des abricots nous séduirait : cartes routières, projets de visites, nos soirées s'animent. La période est difficile à déterminer, ne pas oublier : la maturité des cerises, la cueillette des petits fruits rouges, la confection des confitures. La vie du verger a ses contraintes !

29 juin

Saint-Paul et Saint-Pierre pluvieux

Et pour trente jours dangereux.

L'Abricotier

(Prunus armeniaca)

Après avoir longtemps situé son origine en Arménie, d'où son nom d'armeniaca, on sait maintenant que sa patrie d'origine fut la Chine, où il était cultivé 2000 ans avant J.-C.

On peut penser que les abricotiers sont arrivés de Chine en passant par l'Asie centrale, l'Iran et l'Asie mineure jusqu'à Rome qui, au 1^{er} siècle de notre ère, les introduisit chez les Grecs.

Théophraste décrit un fruit propice au séchage dans la province de Thèbes, qui serait l'abricot.

Au début de l'ère chrétienne, les Romains connaissaient l'abricotier, mais aucun texte, dans les siècles qui suivirent, n'en fait mention. Il faut attendre l'agronome italien Gallo, en 1550, pour trouver les premières traces de la culture de l'abricotier dans ce pays.

Certains prétendent qu'il fut introduit en France par les Arabes au X^e siècle, d'autres le croient apporté dans son « plaisant logis d'Espeluchart » par le roi René d'Anjou qui régnait à Naples au XV^e siècle. Son nom français actuel paraît remonter à cette époque, arbor praecox : le précoce. C'est l'advant-pesche.

Au XVI^e siècle, dans son ouvrage sur l'histoire des plantes, le médecin Jean Bauhin nous le signale en Suisse, en Angleterre et en Espagne. Ce fut donc à cette époque que l'on commença à multiplier l'abricotier. En France, Olivier de Serres, en 1608, décrit trois variétés : grands, moyens, petits à « saveurs diverses comme de musquate ».

En 1736, les pères Chartreux publièrent leur premier catalogue descriptif où ils caractérisent l'abricot tardif musqué, l'Angoumois, le Blanc et le Gros ou commun.

A partir de cette date, les obtenteurs se penchent sur son développement et, au XIX^e siècle, il y a en France une cinquantaine de variétés que nous avons répandues presque partout en Europe et aux États-Unis.

Luizet

(synonymes : *Du clos, Suchet*)

Origine : obtenu par Gabriel Luizet, pépiniériste à Ecully-lès-Lyon (Rhône), sa mise en commerce date de 1853.

Fruit : très gros, tronqué au sommet, sillon peu accentué ; jaune orangé à rouge vif à l'insolation.

Qualité : bonne.

Maturité : deuxième quinzaine de juillet.

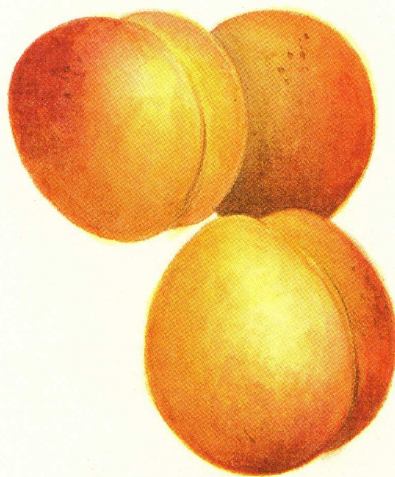
Abricot commun

(synonymes : *Abricot crotté, Roman, Turkey*)

Fruit : moyen, à sillon peu large mais profond ; jaune foncé relevé de rouge sang à l'insolation avec de petites taches brunes.

Qualité : très bonne.

Maturité : juillet.



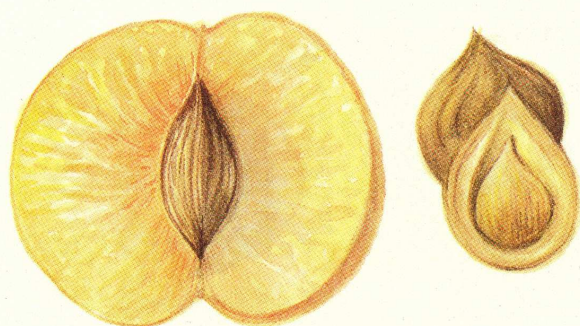
Abricot de Hollande

(synonymes : de Breda, à amande douce, d'Ampuis)

Fruit : petit, plus large que haut, à sillon prononcé ; jaune pâle marbré de violacé à l'insolation.

Qualité : très bonne pour les conserves.

Maturité : mi-juillet.

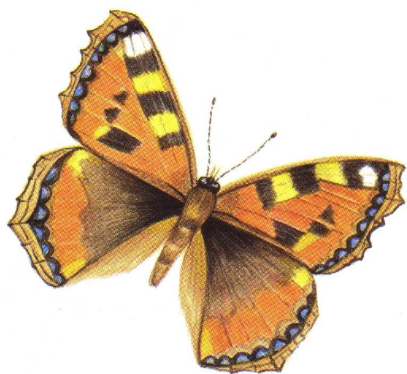


Juillet

*Des brugnons roussiront sur leurs feuilles collées
Au mur où le soleil s'écrase chaudement ;
La lumière emplira les étroites allées
Sur qui l'ombre des fleurs est comme un vêtement.*

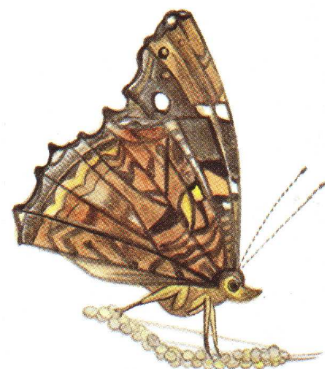
*Je n'aurai pas d'orgueil et je serai pareille,
Dans ma candeur nouvelle et ma simplicité,
A mon frère le pampre et ma sœur la groseille
Qui sont la jouissance aimable de l'été.*

Anna de Noailles



3 juillet

De la brume du matin s'est levé un ciel parfait. Dès le milieu de la matinée, les papillons ont commencé leur danse des jours de douce chaleur. Cette année une grande quantité de *Vulcain* et de *Petite tortue* quête le nectar des fleurs du jardin.



5 juillet

Les groseilles se teignent doucement et les framboises permettent quelques desserts parfumés au repas du soir.

Nous tendons des filets au-dessus des groseilliers. Qui n'a jamais posé un filet sur une rangée de ces arbustes ne connaît pas sa tranquillité ! Chaque année nous prenons la résolution de prévoir des arceaux, mais on ne sait pourquoi certains travaux restent toujours à l'état de projet !

8 juillet

*A la Sainte-Virginie
La récolte des fraises est finie.*

Ce qui maintenant, du fait des nouvelles variétés, est parfaitement inexact !

10 juillet

Nous partageons les premières cerises avec les oiseaux. Partage peu équitable, ceux-ci n'hésitant pas devant les soixante-dix pour cent ; nous leur pardonnons volontiers, leur demandant la grâce de nous laisser les branches les plus accessibles et de garder les plus près du ciel... Il arrive que nous l'obtenions.



11 juillet

Toujours à propos des cerises, un texte de 1485 du *Grant herbier en françoys* nous renseigne sur l'emploi de la cerise guérissant diverses maladies :

« Les cerises agriotes sont bonnes à gens colériques et jeunes ; elles sont seiches et froides au second degré ; elles esmeuvent et font venir l'appetit et confortent l'estomac et ostent la douleur qui est causée de chaleur et de moiteur, les cerises douces, de tant elles sont plus douces, de tant sont-elles meilleures, et sont froides et moytes au premier degré. Elles ont vertu de conforter et d'angendrer bon sang et de estraindre lividité du corps qui est seiche. Elles laschent le ventre et provoquent orine et font avoir bonne couleur. Elles valent aussi contre la douleur du foye et contre la maladie royale. Les noyaux des cerises, nettoyez de leur escorce, valent contre strangurie et dissurie, et valent aussi pour rompre la pierre ; et pour ces maladies on doit prendre la pouldre de ces noyaux avec vin. La gomme de l'arbre vault contre dertres rampans et non rampans. Quant on la mesle avec vinaigre et que on frotte souvent le lieu ce le garist merveilleusement, c'est chose éprouvée. »

Après cette lecture on ne peut que planter beaucoup de cerisiers.

12 juillet

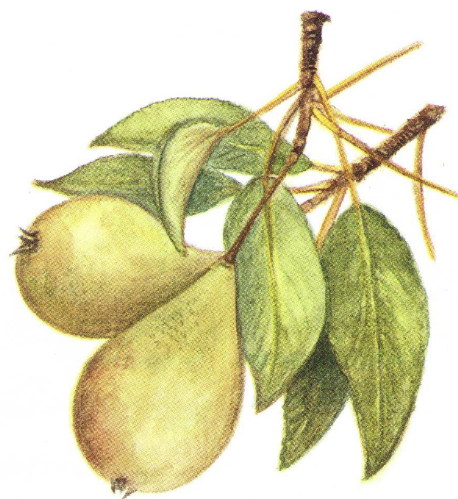
La pluie a cessé à l'heure de midi, nous laissant un ciel de traîne. Sur un bleu tout jeune, la palette des gris est somptueuse et le dégradé des nuages s'affine jusqu'au blanc le plus pur.

14 juillet

Bruine.

16 juillet

Un vent frais a balayé l'humidité. Visite au verger, où pommes et poires se développent avec bonheur.



18 juillet

Un très heureux moment de l'année : les groseilles sont mûres. Au petit matin, avant que le soleil ne soit trop chaud, il faut transporter un coussin douillet, s'installer confortablement, et calmement emplir son panier d'osier dans un harmonieux mélange de grappes rouges et blanches, terminer avec un apport de framboises sous un soleil devenu chaud. Ayant achevé cette cueillette, porter le tout à la cuisine où commence la grande entreprise des confitures.

Ce sont des jours à part comme furent les jours de grande lessive au siècle dernier.

22 juillet

*A la Sainte-Madeleine
Les noix sont pleines
A la Saint-Laurent
Mets le couteau dedans.*



24 juillet

Départ : de l'ouest au midi, imperceptiblement, le paysage se façonne selon la nuance climatique. Nous avons abandonné le ciel ourlé de nuages, la terre brune coupée du vert intense des champs, les toits d'ardoise, les maisons schisteuses pour le tuffeau blanc, la lumière voilée des pays de Loire puis, descendant vers le Rhône, c'est la terre sèche et caillouteuse des vignobles étalés sur les côteaux, la lumière intense et dans la vallée les plantations de pêchers.



28 juillet

Après la vision de ces arbres de vergers de production alignés militairement, la découverte d'un abricotier solitaire, échevelé, ployant sous la multitude ambrée de ses fruits nous est un grand plaisir. Un fruit de volupté qu'un abricot bien choisi ! Et pourtant les médecins arabes de l'école de Razès en disaient pis que pendre. Durant tout le Moyen Age et même longtemps après, on lui attribuait les fièvres tierce ou quarte.

Le Pêcher

(Prunus persica)

Il provient d'un pêcher sauvage qui croît spontanément en Chine orientale. Ce sont les travaux d'Hedrick qui ont définitivement établi cette origine.

Il était cultivé en Perse plusieurs siècles avant notre ère. Sa culture s'est propagée de la Perse à Rome et à tout l'empire romain sous le règne d'Auguste. Les Romains nommaient la pêche : pomme de Perse.

Pline, dont l'histoire naturelle est une précieuse encyclopédie pour la connaissance des fruits dans l'antiquité, en distingue cinq variétés : les Asiatiques ; les Gauloises ; les Supernates ; les Communes ; les Hâtives d'été.

Columelle, dont l'ouvrage date de 42 après J.-C., fait l'éloge de la pêche gauloise, ce qui confirme sa culture dans notre pays, mais le retour des croisés donna certainement un nouvel essor à sa propagation.

Dans son Seminarium, Charles Estienne, en 1540, décrit nos plus anciennes variétés : les Corboliennes, ou pêches communes ; les Duracines ; les Presses ; les Pêches-noix ; les Avant-pêches, dites pêches de Troyes.

Et puis, Olivier de Serres nous signale douze variétés dans le Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs.

Vers 1650, on découvre la culture en espalier pour le pêcher ; les horticulteurs de Montreuil s'inspirent de cette nouvelle méthode et créent la célébrité des pêchers de cette localité.

Le développement des variétés continue : la liste des pêchers transplantés en octobre et novembre 1792 de la pépinière des Chartreux au Jardin des Plantes comprenait trente-huit variétés.

C'est au XVII^e siècle que le pêcher a traversé l'Atlantique pour trouver en Californie et au Texas un climat qui lui est très favorable.

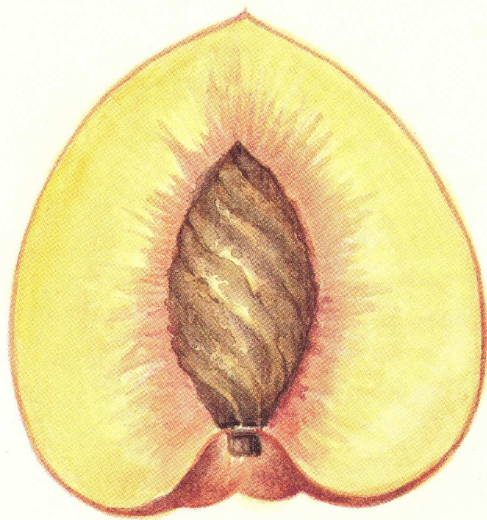
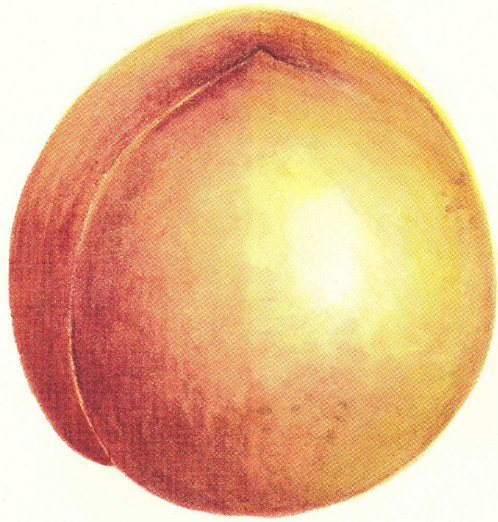
Jaune magnifique de Padoue

Origine : incertaine, probablement italienne comme son nom l'indique.

Fruit : gros, sphérique-ovoïde, régulier, à sommet arrondi ; jaune d'or brillant souvent lavé, fouetté de vermillon.

Qualité : très bonne.

Maturité : début septembre.



Sanguinole

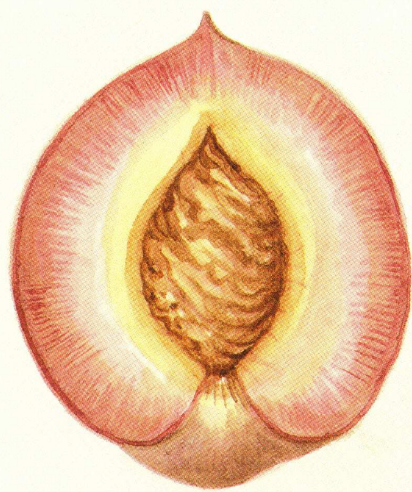
(synonyme : *Bette-rave tardive*)

Origine : originaire de Suisse, importée en France au XVII^e siècle.

Fruit : grosseur moyenne, forme globuleuse allongée, cavité caudale profonde, point pistillaire saillant et très petit ; rouge grisâtre.

Qualité : assez bonne comme fruit à couteau mais très bonne à cuire.

Maturité : fin octobre.



Bonouvrier

Origine : attribuée à M. Bonouvrier, horticulteur à Montreuil (Seine).

Fruit : assez gros, presque sphérique, à sillon peu profond ; faible dépression au-delà du sommet apparent du fruit ; rouge vif, panaché de rouge plus sombre à l'insolation.

Qualité : très bonne.

Maturité : fin septembre à début octobre.



Août

*Dans les chambres des vergers
Ce sont des globes suspendus
Que la course du temps colore
Des lampes que le temps allume
Et dont la lumière est parfum.*

Philippe Jaccotet

4 août

A peine les bagages déposés, nous parcourons notre domaine, remettant en notre regard la lumière plus douce après l'éclat méditerranéen, vérifiant arbres et arbustes, grapillant au passage quelques groseilles à maquereau encore légèrement acidulées.



6 août

Les châtaignes sont « écloses », de minuscules boules piquantes se blotissent à la fourche des rameaux.

9 août

Paresse du retour, paresse de l'été. A midi, le temps devient immobile et seul le bourdonnement des mouches émerge du silence. Bêtes, plantes et hommes, écrasés par la chaleur, participent à cet arrêt du temps. L'odeur de l'herbe sèche s'infiltré et entête doucement.

12 août

*Si le jour de Sainte-Claire
La journée est chaude et claire
Comptez sur les fruits à couteau
A coup sûr, ils seront beaux.*

14 août

Le ciel a grondé. De tous ses nuages noirs accumulés contre l'horizon, l'éclair a jailli, le vent a levé la poussière du chemin : la pluie est arrivée, violente et rude, mais ce soir, l'orage a lavé tout l'espace et les derniers nuages s'étirent en des chimères de rose, gris et vert.

15 août

Pluie entre Notre-Dame

Fait tout vin ou tout châtaigne.

A la mi-août

Les noix ont le ventre roux.

16 août

La fraîcheur du temps a aiguisé notre regard sur l'abandon dans lequel nous laissons notre verger : la phacélie ne sera pas enfouie en engrais vert, elle est haute et fleurie, elle attendra l'automne et laissera tomber ses graines sur le sol.

Quelques pommes tombées portent les marques d'attaques de moniliose ; j'ai trop abandonné les pulvérisations de soufre : vacances, autres activités, température trop élevée qui interdit l'emploi de ce produit...

Il est temps de désensacher les fruits et de se méfier des guêpes qui vont commencer leurs ravages. Il est donc nécessaire de suspendre des pièges où ces gourmandes de sucre vont tomber.

Le verger est exigeant, il n'aime pas notre oubli.

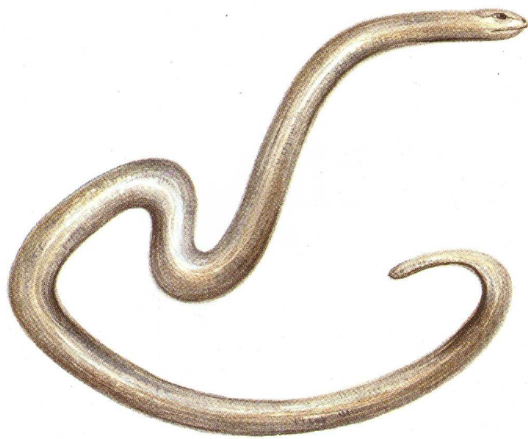


18 août

Trois, elles sont trois ! Notre *Beurrée Giffard* a enfanté ses trois premières poires. Nous les attendions depuis cinq ans. Les trois premières années, l'arbre était trop jeune ; les deux dernières, le gel tardif avait détruit tout espoir.

21 août

A la fraîche ce matin, remise en ordre de la planche de fraisiers. Ce drageonnant projette ses stolons depuis la plante-mère : lorsque leur fille est bien enracinée le lien qui les unit se dessèche, mais le jardinier active ce processus en séparant mère et enfants.



24 août

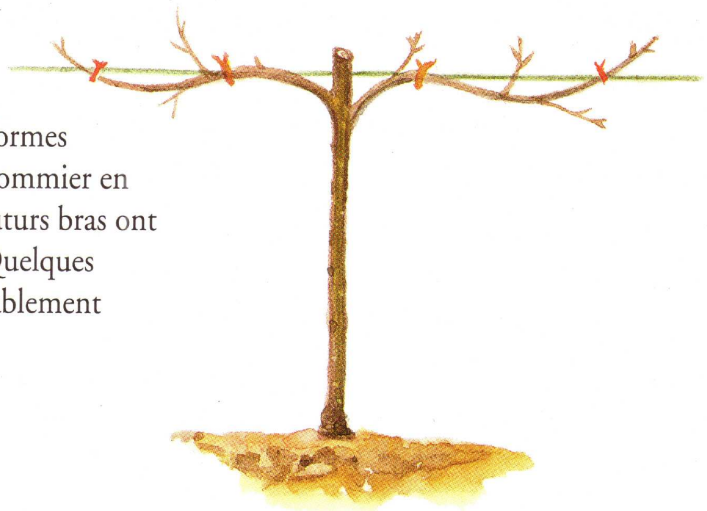
L'orvet est passé, se glissant entre les herbes. Il se coulait lentement sans crainte. J'ai pu admirer son dos scintillant de gris argenté.

26 août

Matinée sombre. Le soleil est voilé. Promenade l'après-midi, les mûres seront bientôt bonnes à ramasser et les noisettes commencent à durcir dans leur coque.

27 août

Journée active. Taille en vert des formes palissées et poursuite de la conduite du pommier en cordon, commencée en mars. Les deux futurs bras ont suffisamment grandi pour être palissés. Quelques rameaux poussés sur le tronc sont inexorablement supprimés.



28 août

*C'est comme s'il pleuvait du vin
Fine pluie à Saint-Augustin.*

30 août

Aujourd'hui, Saint-Fiacre, patron des jardiniers.

Le Prunier

(Prunus domestica)

Le Caucase apparaît comme le berceau du prunier. Deux lignées se sont probablement hybridées et cet arbre a essaimé au V^e siècle avant notre ère vers la Méditerranée.

Chez les auteurs grecs, on ne trouve aucun écrit particulier sur la culture du prunier. Homère, Sophocle et Théocrite font tous trois mention du prunellier dans certains de leurs textes, ce même prunellier qui croît spontanément dans les haies en France et dans le reste de l'Europe.

Ce sont les expéditions en Orient qui, surtout pour la Prune d'Ente, ont permis l'implantation de cet arbre dans notre pays. D'après la tradition, ce seraient les moines bénédictins de Clairac (Lot-et-Garonne) qui commencèrent à la cultiver.

La pratique du séchage du pruneau d'Agen remonte à bien longtemps dans le Sud-Ouest. Un contrat de métayage datant de 1592 stipule que le métayer doit sécher les prunes mais que le bailleur doit fournir le bois pour le four.

Quant au séchage à l'air libre, dans un rapport qu'il fait au roi en 1775, Tourny, intendant en Guyenne, mentionne cette pratique.

La révocation de l'Édit de Nantes a favorisé l'exportation du pruneau. En effet de nombreux émigrés ont fait venir leurs pruneaux de France et c'est ainsi que, de l'Angleterre aux Pays-Bas, en passant par les pays Rhénans, un courant commercial s'est créé autour de la prune séchée.

Enfin, on ne peut parler des prunes sans évoquer la mirabelle qui, bien que répandue partout en Europe, a trouvé en Lorraine sa patrie d'élection.

Monsieur Hâtif

(synonymes : *du Roi, Monsieur Hâtif de Montmorency*)

Fruit : moyen, arrondi, à sillon large et peu profond ; pourpre intense, marqué de petites taches jaunes, pruiné d'azur.

Qualité : bonne.

Maturité : fin juillet.

Prune d'Agen

(synonymes : *Prune d'Ente, d'Ast, Robe de Sergent*)

Fruit : ovoïde, piriforme, arrondi au sommet, s'atténuant du côté du pédicelle, à sillon assez prononcé ; pourpre violet foncé, pruiné de bleuâtre.

Qualité : bonne à confire.

Maturité : fin août, début septembre.

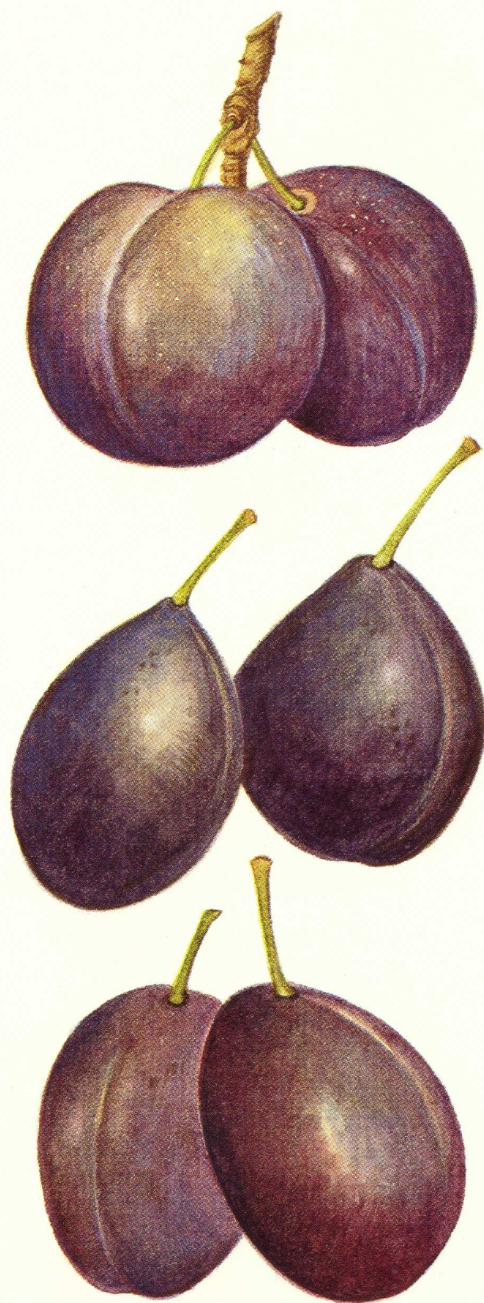
Quetsche d'Alsace

(synonymes : *Altesse ordinaire, d'Allemagne, Early Russian*)

Fruit : moyen ou assez gros, tantôt ovoïde conique, tantôt ellipsoïde irrégulier, à sillon plus ou moins sensible ; rouge pourpre violacé, recouvert d'une pruine transparente.

Qualité : bonne pour sécher.

Maturité : septembre.



Sainte-Catherine

Fruit : moyen, ovoïde arrondi au sommet, à sillon large et accentué seulement à ses deux extrémités ; jaune doré ombré et granité de rosat à l'insolation, pruine lilacée.

Qualité : bonne.

Maturité : mi-septembre.

Mirabelle petite

(synonymes : *Mirabelle abricotée*, *Mirabelle précoce*)

Fruit : petit ou très petit, ovoïde arrondi, à sillon large assez marqué et se prolongeant sur le dos ; jaune d'or, marbré de rouge amarante à l'insolation.

Qualité : bonne.

Maturité : août.

Reine-Claude de Bavay

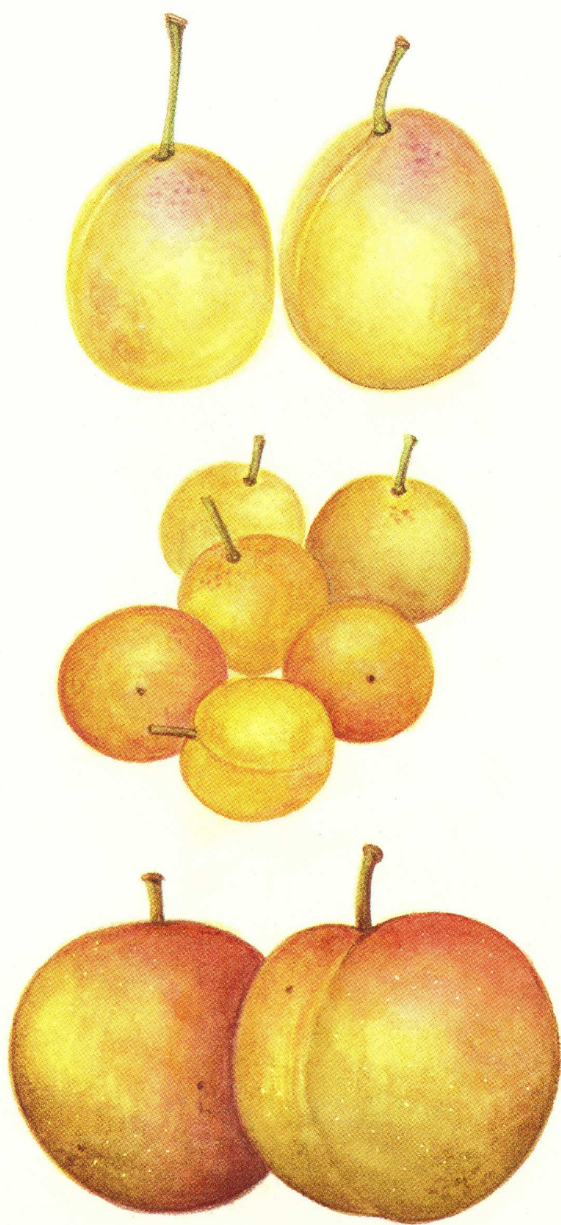
(synonymes : *de Bavay*, *Monstrueuse de Bavay*)

Origine : obtenue par le Major Esperen à Malines (Belgique).

Fruit : gros, ovoïde arrondi, à sillon large ; jaune verdâtre finement pruiné, nuancé d'or et marbré de rouge à l'insolation.

Qualité : bonne.

Maturité : septembre et début octobre.



Coe's golden drop

(synonymes : *Goutte d'or de Coe, Burry Seedling*)

Origine : obtenue par M. Jervoise Coe, de Burry-Saint-Edmunds (Angleterre).

Fruit : gros, ovoïde, un peu atténué au sommet, à sillon bien marqué ; jaune d'or relevé de taches rouges à l'insolation. La Coe's violette, simple variation de la golden, est largement lavée de rouge violet à l'insolation.

Qualité : très bonne.

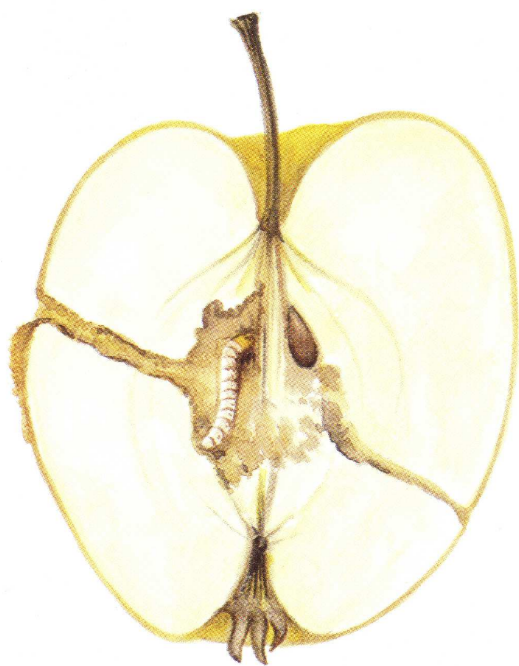
Maturité : fin septembre.



Septembre

*Je chante la figue, dit-elle
Dont les belles amours sont cachées,
Sa floraison est repliée.
Chambre close où se célèbrent des noces ;
Aucun parfum ne les conte en dehors.
Comme rien ne s'en évapore,
Tout le parfum devient succulence et saveur.
Fleur sans beauté, fruit de délices ;
Fruit qui n'est que sa fleur mûre.*

André Gide



2 septembre

*Septembre se nomme
Le mai de l'automne.*

La lumière a la douceur de l'automne naissant.

4 septembre

Le vent de la nuit a fait tomber les premières pommes des grands arbres. La présence du carpocapse les fait s'écrouler avant maturité. Elles feront les compotes légèrement acidulées, la maison s'imprégnera de l'odeur des pommes cuites, cet arôme qui présidera à notre vie pour de longs jours.

6 septembre

Ce soir, assis à la lisière du champ, je suis resté à contempler la journée qui s'éteint ; le jour s'éloigne, la nuit vient, l'immobilité des branches et des feuilles se fait totale, les oiseaux se taisent. Un court instant, le silence est absolu ; puis, la vie nocturne s'installe, les insectes du soir commencent à bruire, la chauve-souris entame sa ronde nocturne.

8 septembre

*A la Bonne Dame de septembre
Tout fruit est bon à prendre*

9 septembre

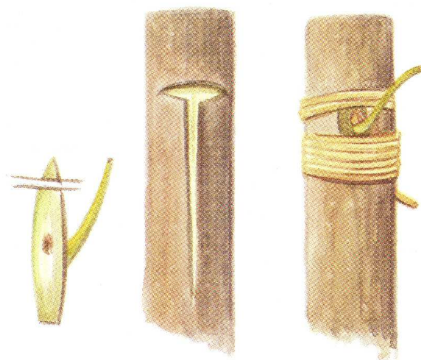
Journée de glane. Les dernières mûres et les premières noisettes emplissent le panier. Les ronciers sont abondants et nous collectons rapidement la quantité nécessaire, mais les noisettes sont plus rares cette année. Nous aimons ces dons du ciel et la tranquille promenade que cela implique.

*Beaucoup de mûres
Veulent hiver dur.*

10 septembre

C'est un bon moment pour pratiquer l'écussonnage à œil dormant. Dans le verger de mon voisin, j'ai pris quelques écussons de *Coe's Golden Drop* que je désirerais voir se transformer en pruniers luxuriants.

La sève commençant à se mettre au repos, on soude l'œil sous l'écorce ; l'action doit être rapide car le bourgeon ne doit pas se dessécher. Tout va se rassembler pendant le sommeil hivernal, le bourgeon se soudera, se liera avec son arbre support pour jaillir au printemps avec une force nouvelle.



12 septembre

C'est une année exceptionnelle, le figuier a réussi à mûrir ses figues. Elles sont longues, un peu jaunes, n'ont certainement pas la saveur des figues méditerranéennes, mais quel bonheur de goûter les fruits sous l'arbre.

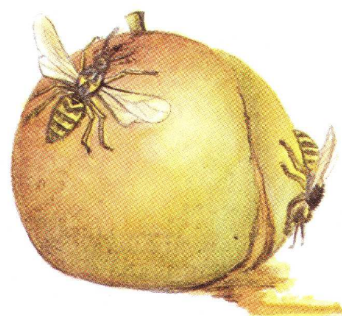
14 septembre

Temps superbe. Le ciel est d'un bleu tendre, quelques gros nuages cotonneux à forme de dragons ou d'oiseaux magiques se promènent paresseusement.

15 septembre

*La rosée de Saint-Albin
Est, dit-on, rosée de vin.*

Malgré les pièges, les guêpes grignotent de leurs fortes mandibules la pulpe dorée des *Reines-Claudes de Bavay*. Nombreuses sur une seule prune, elles ripaillent avec voracité.



Si les reines-claude sont toujours abondantes, il n'en est pas de même pour notre mirabellier chétif et improductif depuis toujours. Un article lu dans les *Quatre saisons du jardinage* m'incite à modifier son emplacement au cours des mois à venir : « Selon certains auteurs, Hartmann et Curry, des réseaux telluriques quadrillent la surface du sol et le fait qu'ils soient invisibles n'empêche pas leur influence sur les êtres vivants. Les tares des arbres se développent quasi exclusivement sur des arbres situés à l'intersection des bandes telluriques (par bandes il faut entendre : les réseaux Hartmann et Curry, les passages d'eau souterrains et les failles). » A expérimenter !

17 septembre

Chaque jour nous ramassons des fruits. C'est l'abondance : pommes, poires, prunes. Échange et don des fruits avec le voisinage et puis conserves et confitures.

La pulpe translucide des prunes cuites alterne avec la poire doucement confite dans son sirop et la feuille de menthe fraîche se noie dans la gelée diaphane des pommes.

18 septembre

Lorsqu'à l'étal du marché nous voyons apparaître le raisin, il nous prend une certaine mélancolie, nous rêvons d'une treille chargée de lourdes grappes protégeant une terrasse ensoleillée. Las, le pays où nous vivons et que nous aimons est un pays de brume et de vent où aucune protection contre un soleil trop ardent n'est nécessaire...



20 septembre

Les hirondelles qui se rassemblaient depuis la fin du mois d'août sont toutes parties depuis quelques jours. L'automne est là avec ce départ, et peut-être un hiver précoce si le dicton est exact :

*Quand les hirondelles voient la Saint-Michel
L'hiver ne vient qu'à Noël*

– et elles ne la verront pas.

25 septembre

Ce matin au fruitier : tout vider, reboucher les fissures, blanchir les murs à la chaux, sortir les tablettes, les laver, rincer, sécher, tout remettre en place : c'est le grand nettoyage.

29 septembre

*A la Saint-Michel
Regarde le ciel
Si l'ange se baigne l'aile
Il pleut jusqu'à Noël.*

Le Figuier

(Ficus carica)

Le figuier, d'après les paléontologistes, était présent sur notre terre voici quelques millions d'années.

C'est un arbre qui a beaucoup inspiré les traditions méditerranéennes. Il est mentionné par le roi Urukagina à l'époque sumérienne. En Grèce, la déesse Gé, mère des géants, dut un jour soustraire à la colère de Zeus l'un de ses fils, Sytrée, elle décida de le transformer en arbre et choisit le figuier.

Dans la Bible, Adam et Eve, chassés du Paradis, se revêtirent de feuilles de figuier (et non de vigne) pour cacher leur nudité et on trouve dans maints passages du Livre des textes le concernant ; le Christ lui-même a maudit le figuier stérile.

Son aire de production se situe dans le Bassin méditerranéen, mais l'arbre peut croître beaucoup plus au nord. Tout en étant très gélif dans ses parties aériennes, il garde intactes ses parties souterraines et retrouve très vite toutes ses repousses.

Le figuier a une place importante dans l'économie des pays du pourtour méditerranéen, notamment en Turquie, exportatrice de figues séchées dans toutes les parties du monde. En France, les vergers sont surtout localisés dans le Var, l'ensemble des surfaces plantées étant d'environ 240 hectares.

Il est intéressant de savoir qu'il y a deux sortes de figuier : le figuier femelle, dit figuier domestique, et le figuier mâle, ou caprifiguier. Seuls les figuiers femelles produisent des figues consommables, les figues mâles ne servant que de réceptacle au développement d'un insecte nommé blastophage qui sera le pollinisateur des figues femelles.

Le caprifiguier breton, qui se reproduit par bouturage, est un cas particulier. En effet, le blastophage ne survivant pas aux latitudes bretonnes, les fleurs du figuier se comportent de façon parthénocarpique : il est donc le seul figuier mâle dont on consomme les fruits.

Bourjassotte noire (non bifère)

(synonymes : *Violette de Solies, Barnissotte*)

Fruit : moyen, arrondi un peu conique ; violet noirâtre, pruiné de bleuâtre.

Qualité : très bonne.

Maturité : milieu d'août jusqu'en novembre.

Célestine (bifère)

(synonymes : *de Beaucaire, Grisette, Cotignane*)

Fruit :

- première fructification : gros, piriforme ; gris violacé ;
- deuxième fructification : moins gros, plus allongé ; gris cendré.

Qualité : bonne et très bonne à la deuxième fructification.

Maturité : fin juin et début septembre.

Goutte d'or (bifère)

(synonyme : *figue dorée*)

Fruit :

- première fructification : très gros, très allongé ; brun jaunâtre ;
- deuxième fructification : moyen, moins allongé ; couleur plus foncée.

Qualité : assez bonne et bonne pour la deuxième fructification.

Maturité : mi-juillet et septembre.

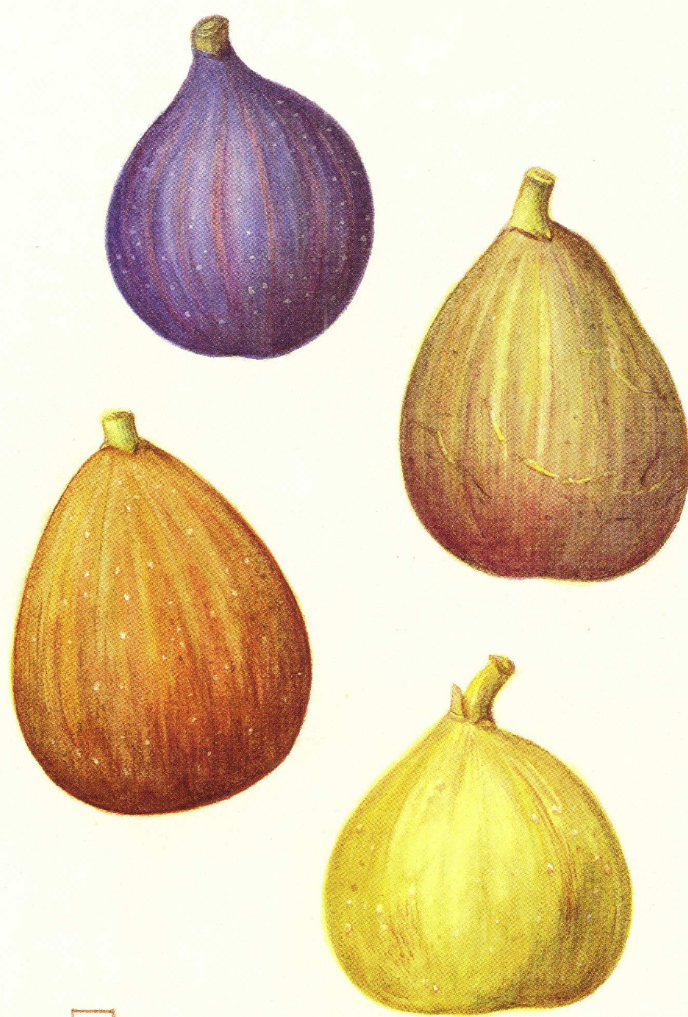
Blanquette (non bifère)

(synonymes : *Bouton de guêtre, de Lipari, Marseillaise*)

Fruit : petit, un peu arrondi ; jaune verdâtre.

Qualité : très bonne.

Maturité : septembre-octobre.



Col de Dame (non bifère)

(synonyme : *Col de Signora negra*)

Fruit : moyen, piriforme à col long ; violet foncé à pruine bleutée.

Qualité : très bonne.

Maturité : mi-septembre.



Octobre

*Pays qui chante en travaillant,
Pays heureux qui travaille ;
Pendant que les eaux continuent leur chant,
La vigne fait maille qui maille. [...]
Chemin qui tourne et joue
Le long de la vigne penchée,
Tel qu'un ruban que l'on noue
Autour d'un chapeau d'été. [...]
Vignes où tant de forces s'épuisent
Lorsqu'un soleil terrible les dore.*

Rainer Maria Rilke

4 octobre

Le cerisier effeuille sa pourpre laissant apparaître sa forte ramure.

8 octobre

Nous avons profité de ces derniers jours ensoleillés pour ramasser les fruits de garde. Le bon moment de la cueillette est délicat à déterminer, certaines indications sont une aide : premiers fruits sains tombés, coloration de l'épiderme, pépins foncés et surtout le fruit, légèrement soulevé pour les poires, pivoté pour les pommes, doit se détacher facilement.

Pour le ramassage, nous nous servons de cagettes garnies de fougères sèches et c'est avec précaution que les fruits y sont déposés. Vérification faite qu'il n'est ni attaqué ni tapé, le fruit est essuyé, déposé sur les clayettes du fruitier où il achèvera sa maturité.



10 octobre

Légère pluie ce matin mais le temps est toujours doux : bonne journée pour les champignons. Laissant là toute autre activité, nous sommes descendus jusqu'au bois. La fougère commence à revêtir sa crosse jaune d'or et le sous-bois en devient tout lumineux. A travers l'âcre odeur des feuilles décomposées montent les effluves poivrés des champignons.



12 octobre

Voilà, le verger est pratiquement vide, un peu de regret à voir les arbres dépouillés de leurs globes, ils avaient un air de fête.

Avant leur endormissement hivernal, il nous faut les soigner, les préparer à leur prochaine saison. Dès maintenant, avant la chute des feuilles, une aspersion de solution cuprique, suivie d'une autre à la chute totale.

13 octobre

*En octobre qui ne fume rien
Ne récolte rien.*

Fidèles à cet adage, nous nous sommes occupés des framboisiers. A la ferme, nous avons à notre disposition un bon gros tas de fumier dans lequel nous puisons quelques brouettées à épandre.

14 octobre

Beaucoup de travail avant la mauvaise saison, bêchage à l'aplomb de la ramure autour des arbres, ramassage des feuilles tombées souvent porteuses de maladies ; je les brûle, il vaut mieux ne pas les laisser sur le sol.

16 octobre

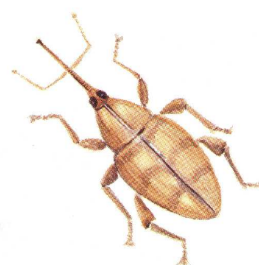
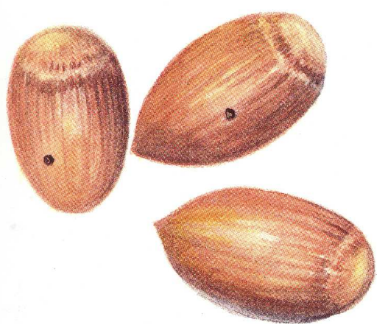
*A la Saint-Gall, le raisin
Fait du mauvais vin.*

17 octobre

Partis après déjeuner par un temps doux et humide, nous avons commencé notre collecte d'algues lorsqu'un vent violent s'est levé, l'averse s'est abattue sur nous et c'est trempés et transis de froid que nous avons achevé notre récolte.

19 octobre

Déception, le balanin a déjà consommé les noisettes ramassées en septembre. Seul, le feu de la cheminée a profité des coques vides.



20 octobre

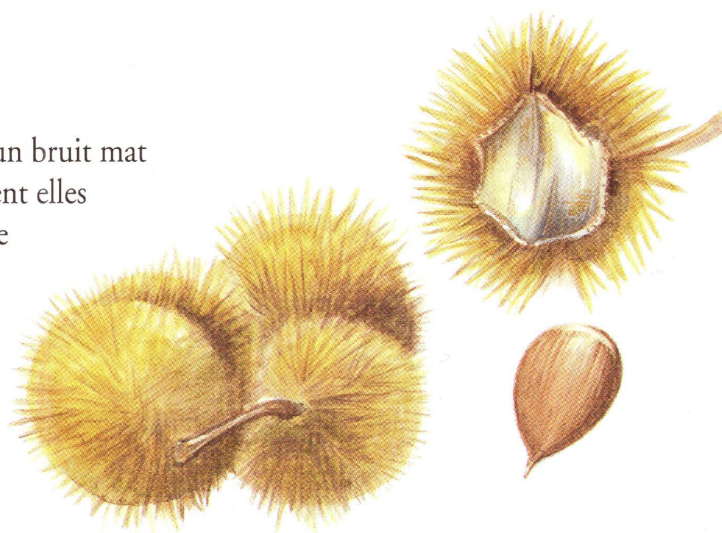
Le temps est toujours brumeux et légèrement humide, les pluies ne sont pas encore abondantes, la terre est douce à travailler. Il n'est pas nécessaire d'enfouir profondément les algues, elles se décomposent rapidement ; mélangées aux cendres de la cheminée et aux feuilles brûlées, ce sera une bonne nourriture pour les racinelles de surface des arbres.

22 octobre

Matusalem, notre vieux poirier, est tout en fleurs ! C'est un très mauvais signe. Les arbres perçoivent-ils leur mort prochaine et cherchent-ils ainsi à se survivre en fleurissant à contre-saison ?

24 octobre

Les bogues des châtaignes tombent avec un bruit mat sur la terre jonchée de feuilles brunes, mais souvent elles restent fermées ; c'est avec le talon de la botte que nous les éclatons, les châtaignes apparaissent luisantes et rebondies. Grillées sous la cendre, avec une bolée de cidre chaud, elles seront au menu de ce soir.



28 octobre

*A la Sainte-Simone
Il faut avoir rentré ses pommes.*

30 octobre

Première matinée aussi froide, la gelée blanche rend l'herbe crissante sous les pas. Les chats, toujours frileux, n'ont pas prolongé leur promenade matinale ; les voici installés tous les deux près du feu.

La Vigne

(Vinis vinifera)

Les origines de la vigne se perdent dans la nuit des temps. Le raisin est aussi ancien que le blé.

Dès la fin de l'époque glaciaire, elle se répand à travers l'Europe, surtout dans le pourtour méditerranéen, mais sa culture et sa transformation en vin sont probablement nées au sud du Caucase.

En Égypte, les fresques montrent avec précision les détails de la vigne et décrivent la fabrication du vin. Les Égyptiens attribuaient l'introduction de la vigne à Osiris : « le maître de la vigne en fleurs ».

Chez les Hébreux, c'est Noé, homme du sol qui, « transporté du plaisant goût du suc qu'il exprima du raisin de la vigne sauvage plantée par lui-même, fut le premier inventeur du faire et du boire le vin ».

Si nous abordons l'histoire de la vigne en Grèce, nous partirons de la Thrace où, d'après la tradition, ce serait Ulysse qui aurait reçu de Bacchus lui-même le vin précieux avec lequel il enivra le Cyclope.

Quant à la Gaule, ce sont les Phocéens qui, dès le VI^e siècle avant J.-C., apportent la fabrication du vin à la Provence ; puis, avec l'invasion romaine, la vigne va très progressivement remonter la vallée du Rhône et se répandre jusqu'au Bassin parisien, s'étendant même vers la Bretagne. Malgré cela, au IX^e siècle après J.-C., Julien, qui demeure à Lutèce, écrit que la nation gauloise manque encore de vignes.

Les moines, grands déboiseurs, plantent et développent beaucoup la culture de la vigne et, sous Louis XVI, le raisin occupe deux millions d'hectares en France (la moitié de nos jours).

Le phylloxera, ce fléau, débarque en 1860 parmi une livraison de cépages américains. En une vingtaine d'années un million d'hectares seront détruits : c'est la ruine des vigneron français. C'est le naturaliste Planchon qui, après avoir identifié le puceron responsable, se rendit aux États-Unis pour trouver des variétés résistantes qui permirent la renaissance de notre vignoble.

Chasselas doré

(synonymes : *Chasselas de Fontainebleau*, *Chasselas blanc*,
Chasselas de Thomery)

Grappe : grosse, allongée, courtement et inégalement ailée.

Grains : gros ou moyens mélangés, à pédicelle court et gros ; ambrés et pruinés.

Qualité : très bonne.

Maturité : première époque (août-septembre).



Baco

Grappe : moyenne et allongée.

Grains : petits, serrés ; noirs légèrement pruinés.

Qualité : assez bonne, bonne pour produire un vin alcoolisé.

Maturité : septembre-octobre.



Novembre

*Allons encore ramasser des noix, allons cueillir la noix
du monde et l'ouvrir pendant les veillées d'hiver.*

Henry David Thoreau

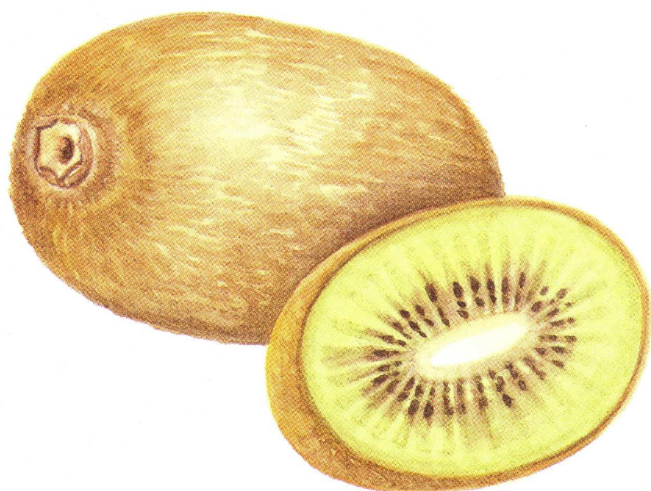
1^{er} novembre

Le brouillard est dense. Au bout du chemin, il y a l'inconnu ; seul, l'abolement d'un chien dans le lointain donne la sensation du réel.

*A la Toussaint, les blés semés
Et tous les fruits serrés.*

2 novembre

Ce matin, nous avons proposé nos services à la ferme pour la récolte des pommes à cidre ; ils ont un assez grand verger et besoin de bras pour ramasser leur production. Très vite, les doigts s'ankylosent à prendre les fruits dans l'herbe froide. Toutes générations confondues, nous avons travaillé jusqu'à l'heure du déjeuner. Mis en tas, les fruits vont attendre leur entière maturité avant d'être pressés.



4 novembre

L'actinidia perd ses feuilles, laissant apparaître les « souris grises ». Dernier fleuri, dernier cueilli. C'est la première fois que notre récolte est aussi abondante.

8 novembre

Sous la grande transversale des nuages noirs, toute la gamme des rouges s'enfonce à l'horizon : grenat, garance, cerise jusqu'au violette. L'embrasement est fastueux.

11 novembre

*A la Saint-Martin
Jeune ou vieux, bois ton vin.*

Eté de la Saint-Martin, il fait très doux.

13 novembre

Il est arrivé de la mer, a parcouru la lande, chevauché les collines et le voilà hurlant comme un sabbat de cent sorcières. A chaque forte tempête nous souffrons pour nos arbres.

*Jour de vent
Jour de tourment.*

14 novembre

La pluie est là, nous entrons dans les mois sombres. Il eût été bien de creuser les trous pour nos futures plantations il y a un ou deux mois mais nous ne sommes pas toujours de sages et avisés jardiniers...

15 novembre

Aperçu l'écureuil ce matin, petite flèche rousse sortant pour quelques instants de sa léthargie hivernale.

19 novembre

Les jours succèdent aux jours avec cette même grisaille, cette même pluie.

21 novembre

Une légère amélioration du temps nous a permis d'entreprendre la préparation du sol pour nos plantations. Un gros charruage et un vingtaine de trous à creuser dans un terrain caillouteux et trop humide.



24 novembre

La pluie tombe à nouveau et malgré cela nous continuons à creuser. Tous les bons conseils recommandent de ne pas travailler une terre trop humide mais que faire lorsque la pluie est là et que le temps presse ?

25 novembre

*A la Sainte-Catherine
Tout bois prend racine.*

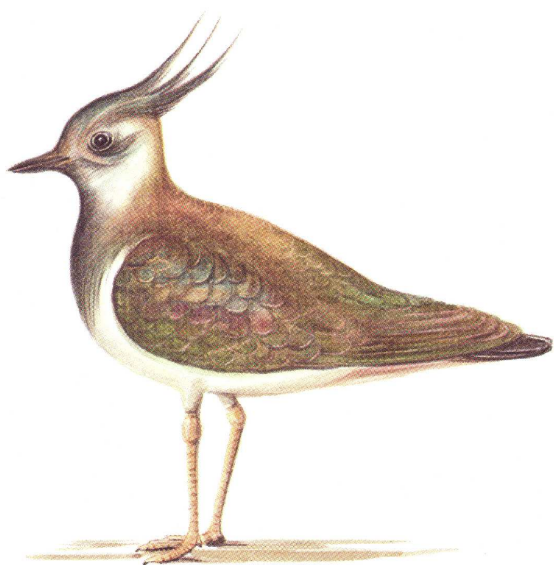
27 novembre

Si peu de lumière ! Malgré ce triste ciel, nous nous distrayons en lisant les mésaventures arboricoles de Bouvard et Pécuchet. Flaubert les conte avec beaucoup d'humour :

« Pécuchet dit : nous devrions nous livrer uniquement à l'arboriculture, non pour le plaisir mais comme spéculation. Une poire qui revient à trois sols est quelquefois vendue dans la capitale jusqu'à des cinq et dix francs ! Des jardiniers se font avec des abricots jusqu'à vingt-cinq mille francs de rente ! A Saint-Petersbourg, pendant l'hiver on paye le raisin un napoléon la grappe ! C'est une belle industrie tu en conviendras ! Et qu'est-ce-que ça coûte ? Des soins, du fumier et le repassage d'une serpette.

Le printemps venu, Pécuchet se mit à la taille des poiriers. Il n'abattit pas les flèches, respecta les lambourdes et s'obstinant à vouloir coucher d'équerre les duchesses qui devaient former les cordons unilatéraux, il les cassait ou les arrachait invariablement. Quant aux pêcheurs il s'embrouilla sur les sur-mères, les sous-mères et les deuxièmes sous-mères.

Bouvard tâcha de conduire les abricotiers, ils se révoltèrent. Il rabattit leurs troncs à ras du sol : aucun ne repoussa. Les cerisiers auxquels il avait fait des entailles, produisirent de la gomme. »



28 novembre

Le vent est à l'est, la pluie est chassée. La lumière douce de cette fin d'après-midi révèle la structure des arbres nus. Les vanneaux, hiératiques, fixent un horizon où rien n'apparaît.

L'Amandier

(Prunus amygdalus)

Originaire des montagnes de l'Asie occidentale, l'amandier a été cultivé par les hommes des hauts plateaux iraniens il y a cinq à six mille ans. Vers le VI^e siècle avant J.-C., il passe de l'Asie mineure vers la Grèce, met deux siècles à parvenir en Italie et s'installe en Provence au V^e siècle après J.-C.

Son nom provient du mot grec amygdale, devenu amandula en latin populaire.

Symboliquement, l'amande représente l'essentiel caché sous l'apparence. C'est pourquoi au frontispice des cathédrales on trouve une mandorle dans laquelle sont représentés le Christ ou la Vierge. Chez les Grecs, la floraison précoce de l'amandier signifie l'amour virginal.

Il existe deux sortes d'amandier : celui à amandes douces, qui sont consommées fraîches ou sèches, et celui à amandes amères, celles-ci n'étant pas consommables car elles renferment de l'acide cyanhydrique.

En Europe, l'Espagne est le plus gros producteur d'amandes, suivi de l'Italie et des pays du Maghreb. Mais c'est aux États-Unis que la production est la plus importante.

La France ne couvre pas ses besoins en amandes, mais depuis une vingtaine d'années un effort a été entrepris pour planter des vergers de production.

Dorée

Fruit : grosseur moyenne, parcouru de canaux nombreux, sinueux et profonds ; couleur dorée ; amandon moyen, de forme ovale.

Qualité : bonne.

Maturité : septembre.

Princesse

(synonymes : Pistache, Fine, Amande de Provence)

Fruit : grosseur moyenne, à coque friable, soit large et aplati lorsqu'il est cultivé en plaine, soit long et étroit en montagne ; amandon de jolie forme allongée.

Qualité : très bonne.

Maturité : en vert, juin ; en sec, août-septembre.

Fourcouronne

(synonyme : Amande de Valensole)

Fruit : taille moyenne, oblong, moyennement piqueté ; amandon plat, couleur chocolat.

Qualité : très bonne.

Maturité : fin septembre.



Le Noyer

(Juglans regia)

Dans certaines cités lacustres italiennes, des débris de noix fossiles ont été mis à jour, c'est dire l'ancienneté du rapport de cet arbre avec l'homme.

Pline avait vu juste en situant le berceau primitif du noyer en Asie, plus particulièrement vers l'Iran et le Caucase ; sa progression s'est donc faite de ces régions vers la Méditerranée, puis vers les Alpes.

Les auteurs grecs se sont beaucoup penchés sur ses vertus domestiques et curatives. Il était chez eux symbole de fécondité ; son nom viendrait de la forme des noix comparée à la glande de Jupiter : glans Jovis = Ju-glans.

Chez les Latins, le poète Ovide a consacré quatre-vingt-onze distiques élégiaques au noyer.

C'est toujours à l'empereur Charlemagne, qui aura été un grand organisateur de la vie des vergers, que nous devons sa diffusion dans notre pays. C'est dans le Dauphiné et le Périgord que cet arbre a trouvé sa patrie, au point que l'on peut dire « le noyer est naturalisé périgourdin ».

Parisienne

Origine : obtenue dans l'Isère par M. Paris.

Fruit : gros ou assez gros, elliptico-conique, à coque fine, demi-dure et pleine.

Qualité : très bonne.

Maturité : tardive.

Franquette

Origine : trouvée vers 1827 près de Notre-Dame-de-Lauzier (Isère) par M. Franquet.

Fruit : gros, un peu allongé, tronqué à la base, brusquement acuminé au sommet, à coque demi-dure et pleine.

Qualité : bonne.

Maturité : hâtive.



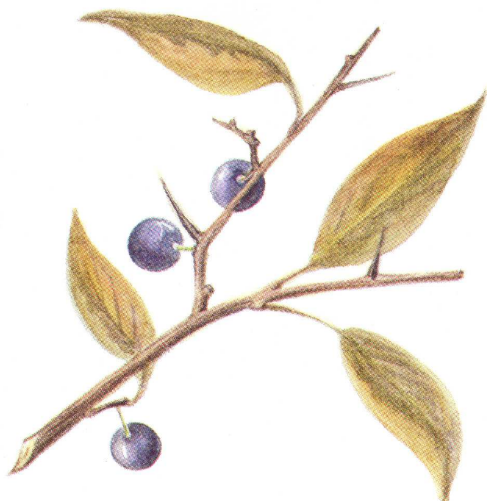
Décembre

*L'odeur de mon pays était dans une pomme
Je l'ai mordue avec les yeux fermés du somme
Pour me croire debout dans un herbage vert
L'herbe haute y sentait le soleil et la mer.*

Lucie Delarue-Madrus

2 décembre

Nous profitons de ces jours ensoleillés pour sillonner les chemins forestiers ; le long des haies, il reste quelques prunelles oubliées par les oiseaux.



6 décembre

La réalisation de notre verger de pommiers à cidre se précise, les arbres sont arrivés, le temps est favorable : pas de gel, pas de pluie, une terre bien ressuyée.

Le fond du trou de plantation est à piquer pour l'ameublir et puis quelques pelletées de bonne terre, une fumure de fond : tout est prêt. A grands coups de maillet j'enfonce un solide tuteur. Quant à l'arbre, il me faut lui couper quelques racines et rameaux afin de garantir un bon équilibre entre ses parties aériennes et souterraines. Vient ensuite un pralinage des racines composé d'argile et de bouse de vache. Le pommier est prêt à s'installer pour de longues années.

8 décembre

Le temps est toujours sec, le ciel limpide. Les plantations sont terminées, il ne reste qu'à entourer chaque arbre d'une protection contre les chevreuils qui se délecteraient de leur écorce tendre.

10 décembre

Aujourd'hui, maquillage des pommiers, les troncs passés à la chaux vont leur donner des airs de pierrot lunaire.

13 décembre

*A la Sainte-Luce
Le jour croît d'un saut de puce
A la Saint-Thomas
S'agrandit d'un pas
Pour la Nau
D'un pas de jau*
A l'an neuf
D'un pas de bœuf.*

*Pour la Noël/D'un pas de jars

15 décembre

Depuis longtemps nous cherchions un pressoir. Nous avons traîné chez les brocanteurs, dans les ventes aux enchères : en fait il nous attendait chez un paysan qui abandonne comme tant d'autres son activité. Après quelques réparations, il nous permettra de fabriquer notre cidre. Une nouvelle activité en perspective.



18 décembre

L'hiver est une saison propice aux travaux d'entretien des outils et des engins mécanisés que nous possédons. Une bonne vérification est un gage de bon fonctionnement.

19 décembre

*Quand secs sont les Avents
Abondant sera l'an.*

20 décembre

A notre porte, le facteur a déposé un paquet : des amis de l'est de la France nous ont envoyé un carton rempli de *Christkindler*, ces pommes à suspendre dans le sapin de Noël.

24 décembre

Nous sommes rentrés dans la soirée par un froid très vif, sous une voûte céleste constellée d'étoiles brillantes et glacées ; la fumée diaphane des cheminées du village s'élevait, familière et rassurante.

25 décembre

*Après Noël
Brise nouvelle.*

*Qui se chauffe au soleil à Noël, le saint jour,
Devra brûler du bois quand Pâques aura son tour.*

Les petites *Christkindler* toutes rouges et bien frottées ont un air d'innocence s'accordant parfaitement aux branches du sapin.



30 décembre

Nous ne pouvons terminer l'année qu'avec Olivier de Serres, cet homme qui, au XVI^e siècle, période de luttes fratricides, fut un homme de paix. Dans son domaine du Pradel, à Villeneuve de Berg, il a jardiné, planté, innové au point d'être l'instigateur du développement de la paysannerie française. Ses écrits, consignés dans le *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* sont une mine de précieux enseignements que nous parcourons avec émotion.

« Les fruits surpassent tous les autres biens de la terre par cette qualité de sortir immédiatement des arbres, prêts à mettre dans la bouche sans aucune préparation mais seulement en prenant la peine de les retirer des bras de leur mère », et encore à propos des gourmands « qui engloutissent tout l'amour de l'arbre », de la taille de modération « abaisser l'orgueil des jeunes et des luxurieux » ou de celle du rajeunissement « pour hausser les cœurs aux vieux et langoureux ».

Son verger est « riche en fruits bien qualifiés et qui ornent les murs d'une gaie et perpétuelle tapisserie couverte au printemps de fleurs, en été et automne de fruits, enrichi de verdure : même en hiver ne sont ces arbres vides de beauté quand leur branchage nu, entrelacé par art mesuré, s'agence avec grande grâce. »

Les Fruits à cidre et à poiré

Autant la fabrication du vin remonte à des temps immémoriaux, autant celle du cidre et du poiré est beaucoup plus proche de nous.

Chez les Latins, la boisson extraite des pommes est appelée pomacium mais curieusement, ce nom n'est pas passé dans l'usage habituel en Gaule ; c'est la dérivation du mot latin sicera, venant de l'hébreu schecar et se rapportant à toute boisson enivrante, qui a prévalu. Le nom du poiré, lui, provient en direct du nom latin piracium ou vinum piraceum.

Ce sont les Romains qui ont certainement introduit en Gaule la fabrication du cidre car Pline, parlant des boissons faites par les Gaulois, dit que ceux-ci ne connaissent qu'une seule boisson fermentée faite à partir des céréales : la cervoise.

La première mention de l'usage du cidre se rencontre au ^v siècle dans le récit de la vie de Saint Guénolé. Quant au poiré, ce sont des textes provenant du monastère de Poitiers où l'épouse de Clotaire, Sainte Radegonde, se retira, qui nous disent : « depuis le moment où elle reçut le voile de Saint Médard, elle ne but d'autre breuvage que de l'eau miellée et du poiré ».

Charlemagne, dans ses capitulaires, recommande aux juges chargés de l'administration de ses vastes domaines d'entretenir des commis sachant préparer cervoise, cidre et poiré.

Nous associons maintenant cidre et Normandie, mais c'est tardivement que la production du cidre a atteint cette province. Il était connu vers 1100, puisque le comte de Mortain donnait aux chanoines de Saint-Evroul la dîme du cidre, mais la cervoise était encore dominante ; c'est au ^{XVII} siècle que le cidre s'est définitivement implanté.

Au ^{XV} siècle, un gentilhomme de la Biscaye, Guillaume Dursus, vint s'établir dans le Cotentin, apportant de son pays natal des variétés bien meilleures et un grand progrès dans la fabrication du cidre.

C'est au début de ce siècle que la consommation du cidre fut la plus forte, ensuite elle déclina progressivement. Mais de nos jours, cidre et poiré retrouvent un grand regain d'intérêt.

Tête de Brebis

(synonymes : *Goule de Brebis, Tête de Cheval, Pillette*)

Origine : très ancienne variété, originaire de la Manche.

Fruit : tronconique élevé ; jaune et rouge clair, strié de rouge sur la plus grande partie du fruit.

Qualité : bonne variété faisant un cidre bouché sucré à saveur très fruitée.

Maturité :

- ramassage : début novembre ;
- brassage : décembre à janvier.

Doux Verret de Carrouges

(synonyme : *Franche Bruyère*)

Origine : Haute Normandie, bocage du Calvados, Carrouges.

Fruit : moyen, globuleux, aplati ; jaune lavé de rouge clair et fouetté de rouge.

Qualité : variété autrefois utilisée à deux fins, cuisson et cidre.

Maturité :

- ramassage : mi-octobre ;
- brassage : fin octobre.

Noël des champs

Origine : pays d'Auge.

Fruit : petit, régulier, plat et quelquefois cylindrique ; blanc d'ivoire vergeté de carmin violacé, lavé de vert.

Qualité : très ferme, un peu aromatique, se gardant tardivement.

Maturité :

- ramassage : décembre ;
- brassage : janvier-février.

Marin Onfroy

(synonymes : *Marin Honfroye, Damelet, Orgueil, Taffu, Mascogorria*)

Fruit : moyen, plat parfois allongé ; jaune verdâtre lavé et vergeté de carmin foncé.

Qualité : excellente, cidre parfumé.

Maturité :

- ramassage : fin octobre ;
- brassage : janvier et février.

Médaille d'or

Origine : variété obtenue de semis par M. Godard, pépiniériste à Bois-Guillaume, près de Rouen (médaille d'or décernée par la Société d'horticulture en 1873).

Fruit : petit, presque symétrique ; épiderme jaune d'or marbré et réticulé de gris-roux.

Qualité : très bonne, de saveur amère.

Maturité :

- ramassage : fin novembre ;
- brassage : décembre.



db

Courcou rouge

Origine : Domfrontais.

Fruit : petit, arrondi aplati ; vert-jaune ponctué de gris roux.

Qualité : bonne, très juteuse, bon poiré, bon alcool.

Maturité :

- ramassage : mi-octobre ;
- brassage : fin octobre.

Poire de vert

Origine : Domfrontais.

Fruit : moyen, arrondi aplati ; jaune-vert taché de roux.

Qualité : chair ferme, bon poiré.

Maturité :

- ramassage : novembre ;
- brassage : février.

Fausset

(synonyme : *Faussey*)

Origine : introduite vers 1920 au sud de Domfront.

Fruit : moyen, piriforme très régulier ; jaune verdâtre lavé de carmin côté soleil et ponctué de gris clair.

Qualité : excellente variété.

Maturité :

- ramassage : fin octobre-début novembre ;
- brassage : fin novembre-début décembre.

Poire de Nerf

Origine : Passais dans l'Orne.

Fruit : petit à moyen, globuleux très plat ; vert ponctué de roux, roussissures aux deux pôles.

Qualité : bonne variété.

Maturité :

- ramassage : mi-novembre ;
- brassage : fin novembre.

Gris de Loup

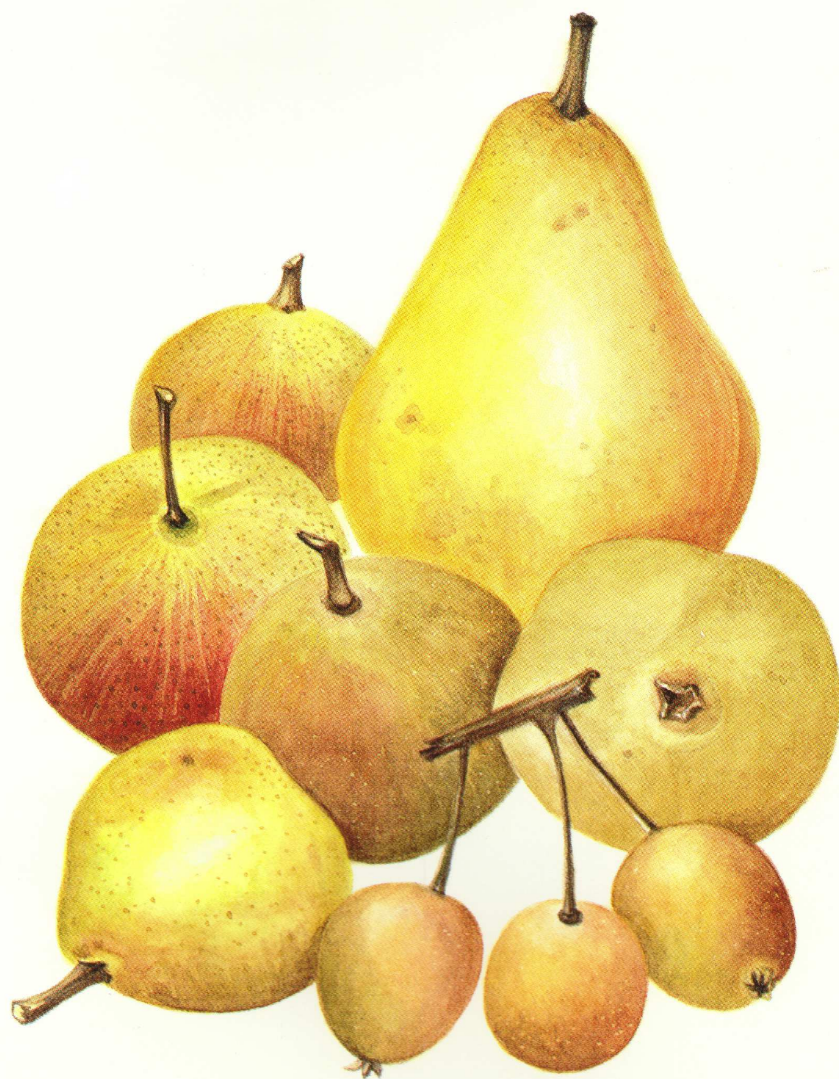
Origine : Calvados.

Fruit : très petit, rond régulier ; entièrement tapissé de roux squameux, coloré de rouge sombre au soleil.

Qualité : chair ferme.

Maturité :

- ramassage : début novembre ;
- brassage : fin novembre.



Bibliographie

- BALTET, C., *L'Art de greffer*, Paris, Masson, 1869.
BOIS, D., *Les plantes alimentaires*, Paris, Lechevalier, 1928.
BOUTEVILLE, de, et HAUCHECORNE, *Le cidre*, Rouen, Deshays, 1876.
BREUIL, du, *Culture des arbres et arbrisseaux*, Paris, Masson-Garnier.
BROSSE, J., *Les arbres de France*, Paris, Plon, 1987.
CANDOLLE, Alphonse de, *Origine des plantes cultivées*, Alcan, 1896.
Catalogue descriptif de la Société Pomologique de France, Lyon, Gallet, 1887.
CATOIRE, C., *A la recherche des fruits oubliés*, Saint-Hippolyte-du-Fort, Espace-Ecrits, 1990.
CUCULLUS, Le Figuier, *Les Cahiers de Cucullus*, Les Ecologistes de L'Euzière, 1987.
DELBARD, G., *Les beaux fruits de France*, Paris, Delbard, 1947.
FALIES, G., *Culture du fraisier et des arbustes fruitiers*, Paris, Laveur.
LEROY, A., *Dictionnaire de pomologie*, Angers, Leroy, 1867 à 1879.
OPOIX, O., *La culture du poirier*, Paris, Doin et fils, 1912.
PEYRE, P., *Les Noyers*, Paris, Jouve, 1941 ; *Les Abricotiers*, Paris, Jouve, 1943 ; *Les Pruniers*, Paris, Lechevalier, 1945 ; *Les Pêchers*, Paris, Foulon, 1946.
Quatre saisons du jardinage (Les), Revue bimestrielle, n^{os} 52 et 68, Paris, Terre vivante.
SERRES, Olivier de, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*.
VERCIER, *Détermination des variétés de fruits*, Baillière et fils, 1948.
Verger français (Le), Société Pomologique de France, Lyon, Gallet, 1947.
VIALA et VERMOREL, *L'Ampélographie universelle*, Jeanne Laffite, 1991.
WASSERMAN, Henry, PASTOUREAU, Michel, et al., *La Pomme*, Paris, Sang de la terre, 1990.

Maquette de couverture : Alain LESCORNEZ et Jean-Noël ZAWALSKI

Maquette et réalisation : Inéluctable, Paris

Photogravure : SNO

Impression et reliure : Pollina s.a., 85400 Luçon – Septembre 1993

N^o d'imprimeur : 63648

Cet ouvrage est celui de deux observateurs attentifs, passionnés. Au fil des ans, ils ont vécu au rythme de leur verger, et la nature, tour à tour renaissante ou assoupie, les a inspirés.

Françoise et Denys Boucher ont rapporté de ce voyage dans le temps d'une année de superbes aquarelles de variétés fruitières et une connaissance vraie des choses de la terre. Leurs arbres ont grandi en eux pour leur permettre de recréer et de fixer, pour nous et pour les générations à venir, ces beaux fruits d'autrefois que l'on soignait avec amour pour faire de leur dégustation un événement.

En regardant ces planches, en s'imprégnant du journal tenu par les auteurs, on est à nouveau persuadé que, loin des choses fugitives, il demeure une sagesse à notre portée à tous.

